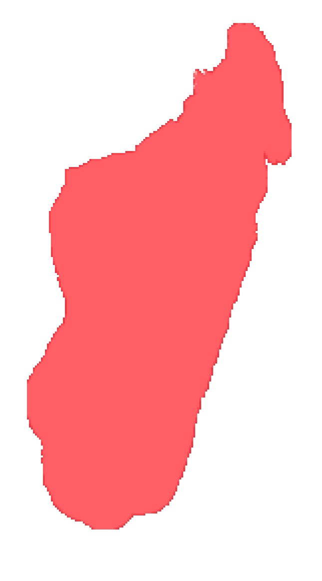
Bibliothèque malgache / 28

Henry Douliot

Journal du voyage fait sur la côte ouest de Madagascar



JOURNAL DU VOYAGE

FAIT SUR LA

CÔTE OUEST DE MADAGASCAR

1891 — 1892

PAR

M. HENRY DOULIOT

EXTRAIT DU BULLETIN DE LA SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHIE

PARIS

LIBRAIRIE AFRICAINE ET COLONIALE

JOSEPH ANDRÉ ET Cie

27, RUE BONAPARTE, 27

—

1895

PREMIÈRE EXCURSION
AUX ENVIRONS DE MORONDAVA

Première journée. – Depuis une semaine, je suis à Nosy Miandroka chez M. Samat, qui est le principal colon français de la côte ouest de Madagascar et dont l'hospitalité, la bienveillance et la générosité ont été expérimentées par tous les voyageurs venus dans cette région. Je suis absolument entre ses mains et c'est de lui que dépend le succès du voyage que je vais entreprendre ; il a contracté l'alliance du sang avec un grand nombre des chefs de l'intérieur, et son nom est un mot de passe devant lequel toutes les portes s'ouvrent et toutes les armes s'abaissent. Cependant avant d'entrer, pour un voyage d'un an, dans l'intérieur des terres, il est indispensable que je m'habitue aux us et coutumes, au langage, aux superstitions des Sakalava ainsi qu'aux difficultés du chemin. J'ai déjà commencé à composer un dictionnaire de conversation que je compléterai peu à peu, car il me faut un millier de mots pour la conversation courante et plusieurs centaines pour les noms des animaux et des plantes ; mais si pour partir j'attendais d'être prêt, je resterais indéfiniment à la côte, je m'endormirais dans les délices de ce climat, où, à cette époque de l'année, la chaleur du jour est tempérée par la brise de mer et les nuits sont pleines de fraîcheur et de charme. Et, de même qu'il faut plonger en pleine eau pour apprendre à nager, je suis décidé à me lancer pour quelques jours chez les Masikoro, afin d'apprendre à voyager.

Deux Vezo, choisis par M. Samat, m'accompagneront : *Tsialofa*, le guide, qui porte un beau nom (Tsialofa, qu'on n'a point à réprimander), a une trentaine d'années, une taille de grenadier, des muscles d'athlète, une physionomie douce et intelligente ; Katiboky (dit Masilea), le porteur, son neveu, a environ 20 ans ; il se drape dans son lamba de coton blanc comme jadis un Romain dans sa toge et ne sent ni le chaud, ni le froid,

ni la fatigue. Il est convenu que nous irons faire une visite au chef Mahasinto, le maître du domaine d'Analaivo, en ramassant sur la route des plantes et des bêtes, et que dans une huitaine nous serons de retour à Nosy Miandroka.

Le 18 juin, à 2 heures de l'après-midi, je charge Tsialofa de la boîte verte du botaniste et de mon fusil avec le plomb et la poudre : il porte, en outre, sa sagaie, sans laquelle aucun Sakalava ne marche. Masilea reçoit deux sacs contenant l'un une pièce de toile, l'autre du sucre, du thé, des clous dorés, des fleurons de buffleteries, des couteaux et des perles de verre ou de porcelaine. Je me suis réservé des boîtes en fer-blanc et de petits sacs en papier pour y mettre les échantillons de roche, le thermomètre, le baromètre, le revolver avec trois paquets de cartouches, mes couteaux, mes calepins, ma carte, un sac de géologue et le piochon du botaniste. On ne me volera pas l'argent que j'emporte, car j'ai dans le fond d'un gousset une seule petite pièce de 10 francs.

Nous quittons Nosy Miandroka à 3 h. 20 et nous nous dirigeons vers l'est à travers la forêt de palétuviers qui longe la côte ; le sol est en majeure partie formé de sable fin, mais, par places, on trouve des couches d'argile absolument stérile. Dans le sable du bord de la mer végètent abondamment les *satra* ou palmiers du genre *Ilyphæne* ; un peu plus loin, quand le sable est mélangé d'argile, les palétuviers ou *afiafy* abondent, mais, quand le sable fait défaut, le sol n'est qu'une couche d'argile salée, fendue dans tous les sens, sans verdure, offrant, çà et là, quelques touffes d'une plante grasse, à tiges courtes et renflées, qu'on ne trouve que là et qui seule y pousse, c'est le *sirasira* : ses rameaux, semblables aux feuilles d'une crassule, sont gorgées d'eau salée ; glauques quand ils sont jeunes, ils deviennent bientôt rouges ou d'une couleur terreuse ; cette plante remplace le sel comme condiment pour beaucoup de Masikoro. Le désert n'a pas plus de 200 mètres de largeur ; au delà, le sol, mélangé d'un peu d'argile avec beaucoup de sable, est redevenu plus fertile ; les grands roseaux, les palmiers se dressent dans une vaste prairie dont l'herbe est sèche comme du foin. Bientôt, des crépi-

tements se font entendre devant nous et nous nous trouvons en plein incendie. Tsialofa marche le premier dans le sentier étroit où le feu ne trouve pas d'aliment, mais tout autour de nous les grandes herbes, les roseaux secs, brûlent avec un bruit intense ; certainement nous ne courons aucun danger, puisque notre guide marche toujours, nous avons seulement un peu chaud ; les oiseaux éperdus poussent des cris d'épouvante et se réfugient par centaines au sommet des arbres, incapables de fuir ; enfin, en quelques minutes, nous sommes au bord du Morondava que nous traversons avec de l'eau au-dessus du genou. L'incendie remplace ici la charrue pour le défrichement de la brousse. À la place des joncs, des roseaux et des grandes herbes, on plante du maïs, des bananiers, des légumes, des cannes à sucre ; un fossé est creusé tout autour du champ défriché et on y plante des boutures de nopals qui font des haies impénétrables. Après avoir traversé le Morondava, nous arrivons à un village makoa, fondé par un pasteur norvégien, Aarness. Ce missionnaire luthérien n'a trouvé de prosélytes que parmi les anciens esclaves ; les Sakalava se refusent à toute règle, surtout à celle qu'impose la religion chrétienne.

De temps en temps, nous rencontrons des jeunes filles, dont les oreilles sont ornées de bijoux d'argent en forme de boucliers turcs. Puis nous dépassons une bande de Makoa, Cafres au type grossier, sans élégance ni dans les formes, ni dans la démarche ; ils nous regardent avec des yeux ronds, la bouche ouverte, et rient bêtement. Nous traversons de conserve un ruisseau fangeux, où l'on a de l'eau jusqu'au mollet et de la vase jusqu'aux chevilles, et, vingt minutes plus loin, une rivière encore plus boueuse de 2 mètres de large, où nous enfonçons jusqu'au ventre. Mon costume a donc reçu aujourd'hui le double baptême du feu et de l'eau ; je perce des trous à ma chaussure pour que l'eau qui l'emplit puisse en sortir, et je continue ma route sans plus m'occuper des détails de ma toilette. Combien j'envie et admire mon illustre prédécesseur, M. Grandidier, qui allait pieds nus comme les Sakalava ; mais j'attendrai pour suivre son exemple que ma chaussure soit hors d'usage.

La forêt que nous traversons est clairsemée ; l'herbe dispute aux arbres la majeure partie du sol et constitue un bon pâturage ; quant aux arbres, ils n'attendent pas tous la saison des pluies pour dresser dans l'air leurs rameaux couverts de feuilles et de fleurs, mais cependant quelques-uns, comme les sakoa, sont en ce moment absolument dénudés et servent de perchoir à des milliers de petites perruches vertes qui jacassent à qui mieux mieux. Le ricin abonde sans culture et, derrière les roseaux (car le sol est argileux et humide), se cachent d'un côté des troupeaux de bœufs, de l'autre des champs de manioc et les cases du village de Makoas nommé Isakamiroaka (litt. : où hurlent les chats sauvages).

À quelques minutes plus loin, cinq ou six cases forment le village sakalava de Mahalomba ; nous hâtons le pas, car le soleil touche l'horizon et les insectes font entendre leurs chants ; le *kibè* (grande légumineuse) replie toutes ses folioles et s'apprête à dormir. Les corbeaux, immobiles, sont perchés par centaines sur un *marosaranga* qui est complètement dépouillé de ses feuilles.

Enfin, nous arrivons au village hova d'Androvakely, où nous devons passer la nuit. Nous nous trouvons en face d'une palissade, dans laquelle est ménagée une étroite ouverture. Tsialofa fait prévenir la reine du lieu qu'un étranger demande l'hospitalité ; on nous fait attendre, car on célèbre à l'intérieur une cérémonie funèbre, dont nous pouvons entendre les chants accompagnés de la flûte et du tambour. Quand on nous a autorisés à entrer, nous passons la porte en levant haut le pied et baissant la tête, car le pas est à la hauteur du genou, et la traverse à la hauteur du col, nous traversons ensuite une haie de nopals ou raquettes qui fait à ce village un mur infranchissable, épais de 4 ou 5 mètres. Entre deux palissades pourvues de portes, nous trouvons une deuxième porte, semblable à la première, et j'éprouve comme une sensation d'emprisonnement. Le village sent mauvais ; ce n'est pas l'odeur des bœufs ou de la basse-cour qui m'impressionne, mais c'est une odeur d'êtres humains malsains.

La reine Tsivéré, vêtue de deux brasses de coton, est vieille, laide et sale ; elle nous invite à entrer dans la demeure qu'elle nous réserve, maison solidement construite, haute et belle pour Madagascar, et dont les murs et le sol sont couverts de nattes.

Nous nous accroupissons sur le sol comme la reine elle-même, bien qu'il y ait deux chaises dans la case royale, et Tsialofa expose en langue sakalava que je voyage pour étudier les plantes et les bêtes. De temps en temps, je fais un geste d'assentiment et la reine s'incline de même. Tout va bien, et on nous dit que nous sommes chez nous. Comme la cérémonie funèbre continue, je demande à y assister. Deux indigènes, accroupis devant le mur de la case qui regarde le couchant, à côté de la porte, jouent l'un de la flûte, l'autre du tambour ; j'entre dans la case : la première pièce est sombre ; dans la seconde, qui est mal éclairée par une lampe fumeuse où brûle de la graisse de porc, la morte est cachée sous une moustiquaire ; les parents accroupis en rond sont silencieux ; dans le village on ne cesse de tirer des coups de fusil en signe de deuil.

Désappointé, je rentre dans la case royale et je me couche à plat ventre sur la natte pour rédiger mes notes, entre temps faisant un croquis du chandelier en fer où brûle le saindoux. Pendant que je travaille à ce dessin, entre, sans que je m'en aperçoive, une demi-douzaine de personnes ; ce sont les grands du village, qui, après avoir tué un porc, m'en apportent des tranches énormes avec un grand plat de riz et une demi-douzaine d'œufs. En me relevant, j'aperçois avec étonnement tout ce monde accroupi autour de moi. Je salue, je remercie, j'admire, et les grands du village se retirent avec dignité. Des grillons, des moustiques, des fourmis, des puces, des araignées circulent sur la natte autour du chandelier. La reine qui est restée me regarde écrire ; elle a mis un peu de tabac torréfié et pilé entre sa lèvre inférieure et ses incisives et crache à tout instant ; elle explique à ses suivantes, qui poussent des *ohé* d'étonnement, les détails du dessin de son chandelier qu'elle admire de façon à flatter ma vanité.

À droite et à gauche de la porte, sur les montants, deux araignées superbes (*marotanana*), de 10 centimètres d'envergure, se tiennent immobiles comme des hallebardières.

La reine elle-même, Tsivéré, prépare mon lit : des cordes tendues sur un cadre en bois, que soutiennent quatre pieds, tiennent lieu de sommier et de matelas, et sur ces cordes il y a une natte, une cotonnade, un oreiller un peu plus grand que la main (onda) ; tout autour, une moustiquaire de cotonnade légère.

Masilea a mis dans la marmite un morceau de la viande qu'on vient d'apporter, gardant prudemment pour demain les œufs, le riz et le reste du porc. Comme couvert, j'ai devant moi une écuelle contenant du riz bouilli et de la viande ; ni assiette, ni fourchette, ni serviette, ni pain, ni vin ; je suis forcé de manger avec mes mains et de m'essuyer la moustache du revers de ma gauche.

Pendant toute la nuit les litanies funèbres ont continué. De temps en temps, la reine allait s'asseoir devant les chanteurs qu'elle excitait en récitant elle-même très haut le *bilo* dont ils répétaient le refrain, mais dont personne n'a pu me traduire les paroles. J'ignore la fin de la cérémonie.

Deuxième journée. – Nous nous levons avec l'aurore, ayant dormi tant bien que mal sur le lit de la reine, tandis que Tsialofa et Masilea couchaient sur des nattes à terre. La reine vient me saluer et je lui offre deux brasses de toile blanche et deux couteaux d'office qu'elle accepte avec reconnaissance. La reine Tsivéré a la peau mate, les lèvres minces, les yeux petits, le regard dur et l'air méfiant ; il n'y a pas une goutte de sang noir dans ses veines, c'est une Hova, au type malais.

Au sortir de Rovakely, nous revenons sur nos pas et nous passons à côté du village d'Isakamiroaka, que j'avais traversé déjà hier. On y trouve comme habitants quelques Sakalava masikoro et beaucoup de Cafres ; l'un des chefs, Tsimaha, est

Cafre. Notre route se continue vers le sud et vers l'est. La forêt est, par endroits, impénétrable ; l'étroit sentier sinueux que nous suivons décrit des courbes variées, au milieu de grandes légumineuses couvertes d'épines autour desquelles les lianes s'enroulent et s'enchevêtrent comme d'énormes serpents, écrasant l'écorce qui se renfle entre leurs replis.

Le *laro* au suc laiteux blanc, dont une goutte suffit pour rendre aveugle, dresse comme un gui gigantesque ses petits rameaux verts sans feuilles. Le *lombiro*, riche en caoutchouc, escalade le *sakoa* dénudé ; les *mokoty*, palmiers superbes, des orchidées épidendres, des aroïdées dont la feuille s'enroule en spirale autour des rameaux du *katra*, forment des bosquets sombres où nous avançons lentement, écartant de nos yeux les branches épineuses. À la forêt succède une plaine sablonneuse couverte d'herbe et de palmiers ; puis, un peu plus loin, de l'argile avec des plantes aquatiques ; nous arrivons ensuite au bord d'une rivière large d'une trentaine de mètres, l'Anakabatomena (litt. : petites pierres rouges), qui est la branche sud du delta du Morondava.

Après avoir pris un bain hygiénique, nous repartons et, un quart d'heure après, nous sommes dans une autre vallée, jadis parcourue par un affluent de l'Anakabatomena, mais qui, actuellement, n'est qu'une succession de petits lacs d'eau salée non courante ; elle se remplit aux grandes marées d'équinoxe de l'eau qui reflue par l'Anakabatomena, et l'évaporation ne fait qu'augmenter son degré de salure. Le fond est formé de sable ferrugineux et de grosses dalles de minerai de fer concrétionné.

Nous longeons cette vallée à travers des taillis et nous arrivons bientôt à une vaste prairie où de grandes fougères aux feuilles de scolopendre rivalisent avec les palmiers nains. Nous voyons à notre gauche un village abandonné, d'une douzaine de maisons, toutes vides, les portes ouvertes : deux ou trois personnes y sont mortes en peu de temps et les habitants ont cru à une épidémie et ont changé de domicile, allant construire ailleurs leurs huttes. Un peu plus loin dans la forêt, nous trouvons

une jolie clairière, dont le sol est sec et sablonneux, près d'un étang, et nous campons.

Les villages sakalava n'ont aucune fortification, aucun retranchement. Des piquets plantés en terre limitent le parc à bœufs ; quelques broussailles entourent naturellement la clairière et deux pieux marquent l'entrée des sentiers qui y aboutissent. Tous ne sont pas riches, tant s'en faut. Le village d'Ambosimavo, où nous arrivons vers midi, est fort pauvre. Le parc à bœufs est vide, les habitants misérables, et le vieux chef Tsimanantsondra est aveugle.

Il nous invite, en criant comme un sourd, à nous asseoir sur une natte au pied d'un arbre. Très grand et très maigre, il s'appuie comme un Œdipe sur un bâton de six pieds ; sa figure maigre, presque décharnée, a encore grand air, elle est pleine de finesse et de gaieté. Il annonce à très haute voix qu'un Vazaha Douliot est venu lui faire visite et qu'on ait à le bien traiter. On nous prépare une case et, comme Tsialofa m'a annoncé comme un chercheur de bêtes (ampilabiby), on m'apporte bientôt des lézards, des petites *maques* (titilivahy), des hérissons que je paye en aiguilles et en colliers de perles.

J'achète du lait, du manioc et une poule pour le repas du soir, mais Masilea m'apprend à mon grand regret qu'il n'y a pas de sel. Je rentre dans ma case pour dîner. Elle a environ 2 mètres de largeur sur 3 de profondeur et est divisée en deux compartiments. On pénètre dans la première pièce, qui est carrée, par une porte haute seulement de 1 m. 50 ; sur le mur de gauche est une banquette, et en face de la porte du second compartiment, l'alcôve. Je m'assois dans l'embrasure de cette porte, sur la natte qui est derrière et qui sert de lit ; le foyer qui est au centre de l'habitation est tout près de l'alcôve : trois pierres sur la terre nue et c'est tout. Comme plafond, une soupente en clayonnage où sont placés des chaudrons et des cruches. Je dévore sans appétit un morceau de porc trop cuit et je bois du thé.

La nuit, j'ai de la peine à dormir ; les puces, les araignées, les cancrelats, les fourmis abondent autour de moi. La tempéra-

ture a beaucoup baissé et, vers 2 heures du matin, elle n'est plus que de 14° centigrades ; voyant du feu dans une case voisine, je vais me chauffer. Cette case est ouverte d'un côté ; une vieille femme dont l'œil gauche est couvert d'une taie, accroupie contre un montant, entretient le brasier. Je viens m'asseoir en face d'elle et je cause. Quelques minutes après arrive une autre femme qui s'accroupit devant le foyer : elle est moins vieille, mais beaucoup plus laide ; un abcès suppure à son menton et elle a étalé sur sa joue une poudre jaune faite avec du bois de santal râpé dans l'eau, ce qui est un vilain tatouage et un mauvais remède ; en outre, elle ne cesse de tousser. On manque ici de pansement antiseptique, et je n'ai rien pour commencer une cure. Tout en m'expliquant que dans le village il n'y a pas de médecin connaissant les plantes, elle fait sécher au feu et pile dans le fond d'une écuelle le tabac que je lui ai donné, puis elle place entre sa lèvre inférieure et sa gencive la poudre qu'elle a ainsi obtenue.

Une fois réchauffé, je rentre dans ma case. Le vieux chef à qui elle appartient était jadis un célèbre médecin (masy), quand il n'était pas aveugle : aux parois de l'alcôve pendent une foule d'aoly. L'aoly est un fétiche qui sert de remède à tous les maux et qui se vend fort cher. Je n'ai pu savoir quelles plantes entraient dans sa composition. « Quels arbres composent l'aoly ? – Beaucoup, beaucoup ! » Je n'ai pu obtenir d'autre réponse du vieux Tsimanantsondra ; le vieux masy lient à garder les secrets de sa médecine. Ces fétiches se composent pour la plupart d'une extrémité de corne de bœuf, longue de 10 centimètres, autour de laquelle est tressée une bague de perles, et dans l'intérieur de laquelle il y a des gommes, des résines et des bouts de bois, parfois même une dent de crocodile. Les plus beaux sont faits d'une dent de crocodile emmanchée au bout d'une corne.

Chez le vieux Tsimanantsondra, un aoly superbe était accroché à une rame de pirogue ; il se composait d'une boîte aux coins de laquelle étaient fixées quatre cornes de bœufs et était recouvert d'une étoffe aux plis lourds, noire de crasse ; les perles qui l'ornaient formaient des losanges rouges, verts, bleus et

blancs ; quatre bâtonnets d'un bois analogue à l'ébène formaient les raccords. J'en eus envie ; je voulais en effet porter à ma ceinture ou derrière mon oreille un de ces fétiches pour montrer aux Sakalava que je veux être un des leurs. J'offre une brasse, deux brasses, trois brasses de toile ; je raconte au vieil aveugle qu'avec un aoly pareil je pourrai circuler partout chez les Mahafaly, chez les Bara, et que je lui devrai le succès de mon voyage. Il reste inflexible. Mais au moment du départ, quand, pour le remercier de son hospitalité, je lui fais les cadeaux d'usage, une brasse de toile, un couteau, une sonnette, alors le vieil homme se réveille et, me retenant par la main, il me fait accepter l'aoly que je convoitais.

Troisième journée. – Nous quittons Ambosimavo à 9 h. 15 du matin et marchons vers l'est à travers la forêt, qu'interrompent de distance en distance des clairières où dort une eau stagnante. La surface de ces étangs est couverte de feuilles nageantes de nymphéas bleus, dont les fleurs de 20 centimètres de diamètre tournent vers le soleil leurs corolles d'azur. Leur eau chargée d'oxygène par les plantes vertes est excellente à boire, on n'y trouve ni la végétation des tourbières, ni celle des mares où les plantes pourrissent. Les oiseaux y viennent par bande aux premières heures de la journée et on pourrait alors en tuer des centaines, mais ils sont rares à cette heure et nous nous contentons d'un ibis noir et d'un petit canard sauvage.

La forêt est de plus en plus belle, à mesure que nous avançons dans l'intérieur et que nous quittons le sol sablonneux du delta du Morondava ; les hautes futaies sont plus denses, les palmiers (*kalalo*) et les lianes (*likorango*) forment des fourrés pleins d'ombre et de fraîcheur. Dans cette forêt tropicale, aux plantes si variées, j'éprouve des sensations nouvelles qui tranchent avec mes souvenirs encore récents des forêts de sapins majestueux, mais uniformes, de mon pays natal ; la beauté du paysage, la variété des lignes et des couleurs est due à ce qu'ici les objets sont proches ; dans ces forêts, le premier plan absorbe

tout l'intérêt et captive par mille détails, tandis que, dans les montagnes, le dernier plan l'emporte en intérêt sur les premiers, fascinant et charmant par la grandeur de ses lignes et les nuances de ses couleurs. Ce sont d'autres sensations, d'autres plaisirs, qui toutefois ne font pas oublier ceux de mon enfance ; ils se font, au contraire, valoir réciproquement. C'est ainsi qu'Ankorompony me ramène dans les Vosges.

Les baobabs, *reniala* et *fony*, sont abondants dans la forêt ; des clairières, on les voit tordre leurs bras noueux au-dessus des autres arbres. J'ai constamment de nouveaux noms de plantes à apprendre, de nouvelles formes à fixer dans ma mémoire ; j'ai déjà noté une cinquantaine d'arbres ou de lianes, dont mes guides à la mémoire infaillible me répètent les noms, mais chaque heure en amène de nouveaux et mon calepin regorge de notes que je classerai plus tard. Vers midi, nous sommes en pleine forêt de baobabs qui se dressent autour de nous par centaines, les uns au tronc renflé comme une tonne d'Heidelberg, les *reniala*, les autres aussi élevés, mais grêles, semblables à des colonnes hautes de 40 mètres, les *fony*, qui ne sont ni moins nombreux, ni moins beaux.

À midi et quart, nous arrivons au village d'Horompony (litt. : la pointe des fony), situé au centre d'une belle clairière. Tsialofa fait la présentation comme d'habitude ; il raconte, toujours dans les mêmes termes que la veille et l'avant-veille, que je suis un vazaha mpilabiby (chercheur de bêtes) que tout intéresse et qui note tout sur un petit carnet, que tout le long de la route je l'ai questionné sur le nom des arbres et sur leurs usages, que je parle peu le sakalava, mais que chaque jour j'apprends cependant des mots nouveaux, enfin que nous demandons à manger et à dormir. Les hommes sont presque tous absents ; une douzaine de femmes, accroupies au centre de la place, écoutent bouche bée ; la femme du chef (masondrano) me fait apporter une natte sur laquelle je m'assois, et on débarrasse une case, où, pendant que Masilea fait la cuisine, je m'endors.

Après un repas très primitif composé de riz et d'un poulet rôti, je fais un peu de commerce et j'expédie à mon compagnon Fleuret, qui est resté chez M. Samat pour préparer les peaux de bêtes, des tanrecs, des hérissons, des boengy que j'ai recueillis le long de ma route. Marétonga, un ami de Tsialofa, qui part demain pour Nosy Miandroka, se charge de mes commissions ; il aura pour sa peine trois brasses de toile.

On m'apporte en cadeau une poule, quatre paniers de farine de tavolo et deux charges de canne à sucre. La nuit vient vite ici ; dans cette saison, dès 5 heures le jour baisse et, à 5 heures et demie, le soleil est à l'horizon. Mon dîner suit de très près le déjeuner qui a été tardif et je dévore ma chasse du matin avec une platée de riz ; une tasse de thé clôt le repas. Puis, je fais le plan de la case que j'occupe, dont la porte est exactement dirigée vers le sud ; la pièce unique, qui est carrée, a environ 3 mètres de côté, mais il faut beaucoup se baisser pour y entrer et surtout ne pas se relever de suite si l'on ne veut pas se cogner la tête à la claie qui est établie en soupente au-dessus de la porte et qui est chargée de quelques ustensiles de cuisine ; à droite, au fond, est une natte qui sert de lit et, à un pied au-dessus, une étagère de deux claies superposées. Au centre est l'étai qui supporte la poutre de faîte en son milieu et, un peu en avant de cette colonne de bois, se trouve le foyer à terre limité par trois pierres debout.

La case du chef qui fait face à la mienne et qu'occupe sa femme Tsinatsika, n'est pas plus grande, mais elle est plus solidement construite, et sa porte est tournée vers le nord ; le foyer est entouré d'un rebord carré en argile pétrie, et tous les murs sont couverts de nattes.

Ce soir, le crépuscule est plein de charme ; le silence se fait dans le village, chacun étant occupé à préparer le repas du soir, tandis que la forêt s'emplit de murmures et de cris. La Croix du Sud s'élève toute droite en face de ma case et je prends mes notes à la lueur lunaire ; la légère brume, qui s'élève entre les arbres, marque les divers plans du tableau par une dégradation

régulière de tons ; les maisonnettes, les grands baobabs sans feuilles, la forêt touffue semblent avoir été disposés pour le plaisir des yeux et pour le repos de l'esprit. Je prends la résolution de rester ici un jour de plus.

Quatrième journée. – La nuit a été froide, je me suis levé plusieurs fois pour chercher une case où il y eût du feu et je n'en ai pas trouvé, car la température, qui est de 30° au milieu de la journée, n'est plus que de 13° la nuit. Aussi vois-je lever le soleil avec plaisir, et je m'empresse de faire allumer du feu et de faire chauffer du thé ; en quelques minutes, la case est pleine de fumée.

Au nord d'Horompony, il y a un vaste étang plein de joncs et de roseaux où se cachent les crocodiles et sur les bords duquel les femmes préparent la farine de tavolo. Les tubercules de cette plante sont gros comme des pommes de terre ; la peau est mince et l'intérieur est très farineux ; ils contiennent un principe amer et vénéneux. Des femmes sont occupées à les râper dans une auge en bois pour mettre en liberté l'amidon ; il s'opère là une sorte de rouissage, car j'ai reconnu l'odeur caractéristique de l'amylobacter. La farine ainsi obtenue est lavée à grande eau dans de vastes nattes que soutient un cadre en bois, puis séchée au soleil ; elle ne se compose plus alors que d'amidon et fournit un excellent aliment.

On trouve à Horompony deux espèces de soie, mais les habitants n'ont pas pu m'en montrer en place. Les cocons de ces deux bombyx, le *mondré* et le *kohoké*, ne ressemblent pas à ceux du bombyx du mûrier, et il faudrait une sélection longue et savante pour qu'il puissent rivaliser avec lui ; ceux du mondré sont isolés les uns des autres et sont directement fixés par l'une de leurs faces à l'écorce des arbres, présentant tous un orifice au point où le contact a lieu ; ceux du kohoké sont en colonies, et une vingtaine et plus sont enveloppés dans un tissu commun auquel toutes les chenilles ont concouru avant de s'enfermer séparément dans leur case de soie.

Ces deux espèces de soie ne font et ne peuvent faire l'objet d'aucune culture ; les habitants recueillent les cocons sur les arbres, les font bouillir pour décoller les fils et les étirent, ou plutôt les cardent, car on ne peut les dévider. Le fil qu'on obtient est grossier, mais solide ; il sert, avec le coton, à fabriquer des lambas inusables, qui sont bien supérieurs à toutes les étoffes que nous importons, mais bien plus coûteux.

Dans une case située à l'est de la mienne, vit une femme qui exerce la médecine ; elle frotte contre une pierre mouillée une certaine écorce rouge et obtient ainsi une pâte qu'elle applique avec son doigt sur les boutons d'un enfant. Les femmes et les hommes atteignent ici un âge avancé.

J'ai gagné la confiance des habitants. Le soir, ils viennent s'asseoir une vingtaine autour de moi, me donnant une leçon de malgache, me faisant répéter les mots comme à un enfant, jusqu'à ce que je les prononce bien ; toutes les parties du corps, tous les meubles de la case, tous les ustensiles de cuisine sont passés en revue ; ces Masikoro semblent doux, complaisants, braves et confiants. Ils vivent le plus simplement du monde avec leurs enfants, leurs femmes, sans les jamais traiter en esclaves. Ils ne sont même pas méchants quand ils sont ivres.

Vers 6 heures, on apporte de grandes jarres d'hydromel qui fermente depuis deux jours et qui est à point. Une douzaine de Masikoro sont assis en rond autour des pots et l'un d'eux y puise avec une tasse faite de la moitié d'une calebasse qu'on fait circuler à la ronde, chacun buvant sa part d'un trait ; ils m'invitent à y goûter et me font place ; je bois à mon tour et trouve que cet hydromel serait bon, s'il n'avait pas un goût de cire trop prononcé. À la seconde tournée, je me retire.

Peu après, les hommes commencent à rire bruyamment, en poussant des cris de fauves. Attiré par la curiosité, je reviens ; ils me font asseoir au milieu d'eux sur une planche qu'on apporte exprès ; je fais semblant de boire et passe au voisin la calebasse. L'un d'eux veut à toute force m'emmener en pirogue à Morondava et insiste avec une familiarité gênante ; les autres chantent

un couplet monotone dont le refrain est le cri terrible « *Voa* » hurlé à plein poumons. De temps en temps, on reconduit à sa case, en riant beaucoup, une femme ou un homme ivre ; une heure après, tout l'hydromel est bu et chacun va dormir.

Cinquième journée. – À 7 h. 50, nous faisons route vers le sud, puis vers l'est, laissant au nord l'étang qui est riche en vondro, bararata, zozoro, etc. La forêt est toujours pleine de fony et de reniala ; j'en mesure un dont le tronc a 6 brasses de circonférence, plus de 10 mètres. Nous quittons la forêt pour traverser plusieurs ruisseaux fangeux qui vont rejoindre l'étang du nord. La région semble fertile ; il y pousse en abondance des citronniers épineux (*citrus spinosus*) aux fruits plus gros que des oranges dont la peau très épaisse est d'un beau jaune d'or et à gros grains ; la feuille est articulée, comme celles de tous les citronniers, et la tige est pourvue d'épines ; les fruits sont gorgés d'un suc acide et parfumé qui nous désaltère, mais nous fait grincer les dents. Les indigènes lui donnent le nom de *tsoha*. Les *satra*, les *kalalo* abondent ; nous tuons de beaux perroquets gris, gros comme des poules, qu'on plume immédiatement, et nous arrivons vers 10 heures sur les rives du Morondava. Un bain de 25 minutes nous fait oublier la chaleur, et nous arrivons bientôt au village de Karabaina que commande le chef Tsibélé. Après un déjeuner succinct, nous partons pour Analaivo. Nous sommes sur les terres du chef Mahasinto. Nous traversons la rivière de Sakatay, riche en crocodiles invisibles, et vers 2 heures et demie nous nous arrêtons devant une petite porte faite de deux morceaux de bois plantés en terre. Le fils du chef vient à notre rencontre et nous introduit d'abord dans sa case, où Tsialofa fait une première présentation, puis il nous conduit lui-même dans la case royale qui est au centre d'une palissade faite de pieux fichés en terre avec une porte tournée vers le sud et qui est haute et solidement construite, mais sur le même modèle que les autres. Le lit des parents, celui des enfants, le foyer pour la cuisine, tout est dans la même pièce. Le vieux Mahasinto est un frère de sang de M. Samat ; c'est un chef Masikoro aussi

indépendant des Hova que de la reine Rasaotsa de Mahabo. Il règne sur Karabaina, Andrakatsimitia, Bohiabe, Androfoty, Abo, petits villages environnants.

Une case est prête pour nous recevoir, et l'on nous apporte du rhum. Il est mauvais le rhum de Mahasinto, fort en alcool et tenant en dissolution une résine blanche qui lui donne une couleur laiteuse et un goût désagréable.

La distillation du rhum est du reste bien primitive chez les Sakalava. L'alambic est un simple chaudron de fonte, la cucurbite est un couvercle en bois adapté sur cette marmite et fermé hermétiquement au moyen de terre ou de bouse de vache, le serpentin est un canon de fusil, le réfrigérant est une auge en bois pleine d'eau et le récipient est une bouteille en verre. La liqueur fermentée varie suivant les contrées : à Horompony, on fait l'hydromel avec du miel étendu d'eau et l'on boit la liqueur fermentée comme du vin, sans la distiller ; à Morondava, on utilise les fruits du *satra* (*lohakoko*) pour faire un mauvais rhum.

Le chef me fait apporter des bananes, du riz et une chèvre, cadeau vraiment princier. Le village est pauvre ; il n'y a plus de bœufs dans le parc et tous les hommes valides sont absents, ils sont partis depuis plusieurs jours vers le sud avec leurs fusils et leurs sagaies pour aller chercher des bœufs, en d'autres termes, pour faire la guerre à leurs voisins et les piller.

La nuit est triste ; il fait froid ; les insectes abondent et, après avoir tracé, comme d'habitude, mon itinéraire sur ma carte, j'attends impatiemment le jour.

Sixième journée. – Masilea immole la chèvre qu'on nous a donnée en lui coupant la gorge avec son petit couteau de cuisine ; deux hommes boivent immédiatement le sang qui coule dans le sable, et la bête, pendue par les pieds à une branche, est habilement écorchée.

La nuit dernière, j'ai communiqué à mes guides le désir d'aller dans le pays des Bara ; ce projet les enchante, car là ce ne sera plus un cabri ou une poule qu'on viendra offrir, ce sera un bœuf, ce seront même plusieurs bœufs. Chez les Bara, disent-ils, les bœufs sont plus nombreux que les poules ici, et le lait y coule comme l'eau dans le Morondava. Il faut m'adjoindre, ajoutent-ils, quatre hommes bien choisis, bons et forts ; avec Fleuret, nous serons huit et nous n'aurons rien à craindre.

Un beau Sakalava armé en guerre vient me faire visite ; il porte deux lefona (sagaies), un grand fusil à pierre, une corne de bœuf immense où est emmagasinée sa poudre ; son ceinturon, large de 15 centimètres, est orné de gros fleurons en cuivre ; la courroie qui pend à son côté porte une pointe, un tournevis et un grelot qu'il fait sonner en marchant ; sa cartouchière a pour fermoir une grosse calotte d'argent. Il veut m'acheter des grelots et il m'offre en échange un canard ; il m'explique que la pierre de son fusil est usée, et comme j'en ai justement une que je lui offre, il s'incline joyeux jusqu'à terre, en mettant ma main sur son front.

Au dehors, les femmes font une procession autour des maisons, du kibanimbilo, et du parc à bœufs, tenant à la main des baguettes ou des rameaux verts. Elles chantent et implorent assez gaiement la divinité pour leurs maris partis en guerre dans le sud. Deux enfants les accompagnent en soufflant à pleins poumons dans de gros coquillages percés au sommet. Le *kibanimbilo*, autour duquel la procession défile, est un lit de roseaux large de 2 coudées et long de 6, élevé sur quatre piquets à 2 brasses au-dessus du sol ; on y monte par deux échelles, assez grossièrement faites. Le kibanimbilo est spécialement destiné à la célébration de la cérémonie du bilo, ensemble de danses, de sacrifices et de chants qu'on adresse à Dieu pour demander la guérison d'un malade qui est placé au sommet de la plateforme. Chaque famille ayant son kibanimbilo, le village en possède plusieurs à l'est des habitations.

C'est aujourd'hui mardi ou talata, jour faly pour les Masikoro, qui ne doivent pas entreprendre d'expédition ce jour-là, et, en conséquence, le roi Mahasinto, qui tient à notre santé, nous invite à séjourner chez lui, médiocre séjour.

Nous avons fait les cadeaux d'usage : deux brasses de toile et dix clous dorés au fils du chef ; quatre brasses de toile, dix clous dorés et un couteau au chef lui-même.

Le soir, je vais causer dans leurs cases avec les indigènes qui me font goûter un de leurs plats les plus exquis : les sakondry. Ce sont des larves frites de fulgorides, des insectes, et malgré une répugnance du premier moment je les ai trouvées délicieuses. Je prie une femme de me chanter le bilo, mais il m'est impossible d'écrire ; le feu n'éclaire que l'envers de mon papier et l'on est trop de monde dans la case pour que je mette à plat ventre.

Septième journée. – Aujourd'hui mercredi ou alarobia, qui n'est pas un jour faly, je m'empresse de donner le signal du départ à 7 heures. Toujours soigneux de notre santé, Mahasinto nous fait accompagner par son fils et par un homme solide, car son fils, qui est fortement tuberculeux, est chétif et faible ; il est marié et ses enfants ne valent pas grand'chose. Il nous accompagna pendant deux heures, d'abord à travers une vallée sablonneuse qui doit être remplie à l'époque des pluies par un affluent du Morondava.

Nous sommes encore dans la saison sèche ou asotry, qui durera jusqu'à la fin de juillet ; la saison humide et chaude (ou l'hivernage) occupe les mois d'août, de septembre et d'octobre ; la seconde saison intermédiaire où l'air redevient sec, a lieu en novembre, en décembre et en janvier.

Afahosanasara	Août Septembre Octobre	Pluies et chaleur	Beaucoup d'herbe, feuilles et fleurs
Asara	Novembre Décembre Janvier	Peu de pluie, climat tempéré	Beaucoup d'eau, feuilles, fleurs et fruits, beaucoup d'herbe
Afahosanasotry	Février Mars Avril	Été tempéré, nuits froides	Feuilles et fleurs rares, herbes sèches, crocodiles difficiles à voir
Asotry	Mai Juin Juillet	Saison sèche	Journées courtes, peu de feuilles, nuits froides

Actuellement le fond de la vallée que nous suivons n'est que du sable avec quelques îlots de verdure ; un énorme crocodile, qui y a dormi cette nuit, a laissé dans le sable l'empreinte des écailles de son ventre et le sillage sinueux de sa queue. Nous arrivons au Morondava que nous traversons comme avant-hier en prenant un bain. Dans la saison sèche, les crocodiles ont peur et fuient l'homme ; dans la saison humide, au moment où les fleuves débordent et où l'eau est rouge de l'argile qu'elle charrie, ils l'attaquent et vont même chercher leur proie au loin. Une baignade serait imprudente à cette époque, mais aujourd'hui, malgré la présence certaine de ces gros reptiles, elle n'offre aucun danger, je n'ai qu'à suivre les indications de mes guides et puis sans crainte aller où ils me mènent.

Nous reprenons notre route à travers la forêt. Un gros serpent d'un rouge acajou, un *menara*, se promène sur le sable entre les touffes d'arbrisseaux ; je prépare un collet pour le prendre, mais plus leste que moi, il glisse à travers le lacet et s'enfonce dans le sol, lentement, sans bruit, comme une anguille. Il y a beaucoup de serpents à Madagascar, j'en ai déjà vu une dizaine d'espèces, mais aucun n'est venimeux ; aussi les habitants ne sont-ils soucieux ni de les attaquer ni de les fuir.

Vers 9 heures, nous faisons notre entrée dans le village d'Ampasimay, après avoir traversé un petit hameau abandonné et trois ruisseaux presque à sec. Ampasimay n'a guère que trente maisons, et son parc à bœufs est vide. Les hommes sont partis probablement vers le sud comme ceux d'Analaivo, car nous n'y trouvons que le masondrano ou chef, un ami de Mahasinto, qui veut nous escorter jusqu'à Horompony, car il y a des bandits dans la forêt. Il a pour amulette un osselet de chèvre (une astragale) qu'il porte attaché au-dessus du mollet.

Ici les bananiers, les kalalo (grands palmiers) abondent, et de belles colacases comestibles, aroïdées gigantesques, font bientôt place à un désert d'un nouveau genre. Tous les arbres sont morts et complètement décharnés ; ils sont morts, noyés par une crue du Kila, affluent du Morondava, qui coule au sud d'Horompony. Il ne faut pas croire qu'il faille une bien forte inondation pour noyer ces arbres ; ici le sol est très argileux, et l'argile gonflée par l'eau est imperméable à l'air, de sorte que les racines, emprisonnées dans un sol privé d'oxygène, sont asphyxiées et meurent ; si ces racines contiennent du sucre et de l'amidon, ces matières fermentent et le reste de la plante recevant de l'alcool de ses racines meurt d'alcoolisme. Une fois l'eau retirée, une foule de plantes ont germé sur le sol dans des milliers de mares entre les arbres morts ; nous suivons pendant une heure cette forêt morte, jusqu'au village de Befotaka (litt. : beaucoup de boue).

Oh ! la boue, il y en a beaucoup plus que nous ne pouvions nous le figurer ; à partir de Befotaka, la forêt est encore inondée et n'est en réalité qu'un vaste étang jusqu'à Horompony, où nous arrivons par le nord. Il faut se déshabiller et se résoudre à enfoncer pendant une heure dans la vase jusqu'au mollet et dans l'eau jusqu'au ventre. Promenade interminable, douloureuse pour les pieds ! Enfin nous sommes hors de l'eau et nous retrouvons le sol de la forêt avec, çà et là, des clairières où sont plantés des bananiers, du maïs et des cannes à sucre.

Nous assistons à un spectacle nouveau pour moi : ce sont des myriades et des myriades de criquets dévastateurs, si nombreux qu'on ne voit pas les feuilles qu'ils dévorent et qui sont plus serrés qu'un essaim d'abeilles quand il s'envole, s'entrechoquant en tous sens de sorte qu'ils ne peuvent s'enfuir ; ils couvrent une étendue de 2 kilomètres, rongeant les cannes, les bananiers, toutes les feuilles ; en s'envolant à notre approche, ils font un bruit de grêle, et il y en a tant que d'un coup de main j'en prends une ou deux douzaines. C'est un nuage épais qui cesse tout à coup : ici on les compte par myriades, 10 mètres plus loin par millions, 10 mètres au delà, ils sont tous derrière nous. À 1 heure trois quarts, nous faisons notre entrée à Horompony, où nous mangeons et dormons, nous l'avons bien mérité. La reine Tsinatsika elle-même pile le riz et reçoit pour prix de son travail quatre aiguilles. Le soir, je retourne causer avec elle, et, tandis que je prends des notes à la lueur du foyer, elle prépare du tavolo ; elle a, d'abord, délayé dans de l'eau froide un peu de cette farine dans une calebasse, et elle y ajoute de l'eau chaude par petites quantités, en remuant constamment jusqu'à ce que la farine cuite forme une colle épaisse ; un beau guerrier vient chercher le plat et l'emporte sans dire merci, mystère. Je continue néanmoins ma leçon de malgache et j'apprends les noms de la marmite, du bol, de la calebasse, des cordes, de la corne à poudre, des bijoux, du chat, admirant l'intelligence de cette race aussi habile à instruire qu'à apprendre.

Rentré dans ma case, je tiens conseil, car nous n'avons plus que 4 ou 5 brasses de toile, plus qu'une cuiller, très peu d'aiguilles et plus de grelots ; il est vrai que j'ai acheté une musique, un tambour, une natte. Le moment est venu de battre en retraite.

Huitième journée. – Je donne une poignée de main à nos vieux amis d'Horompony et nous partons à 7 heures vers l'ouest. Je me suis débarrassé de mes colis que j'ai partagés

entre Masilea et Tsialofa et je marche, le fusil sur l'épaule. À 1 heure, nous sommes au bord du Morondava, où je dévore une côtelette de cabri et, à 2 heures, nous entrons dans Sakamiroaka et à 4 heures à Nosy Miandroka, ayant bravement fait nos 35 kilomètres à travers la brousse. Mes deux acolytes me donnent un brevet de bon marcheur.

Ils reçoivent chacun 4 brasses de toile pour payement de leurs services ; je donne en outre à Tsialofa dix grammes de poudre et une ceinture bleue, et à Masilea une ceinture rouge et un mouchoir de couleur.

La famille chez les Sakalava. – La liberté la plus grande règne chez les Masikoro et chez les Vezo dans les relations des jeunes gens des deux sexes. Aussi n'est-il pas rare que, vers 15 ou 16 ans, une jeune fille soit enceinte, sans encourir pour cela aucun reproche de ses parents. Le père de l'enfant a le droit de le reconnaître, avant sa naissance, par une simple déclaration aux parents, mais après la naissance il est trop tard et l'enfant fait dès lors partie de la famille de la femme. On peut même reconnaître un enfant avant la naissance et l'adopter lors même qu'on n'a eu avec la mère aucune relation de nature à faire supposer une paternité quelconque.

J'ai connu un créole qui a eu pour maîtresse une indigène qui est devenue enceinte d'une fille nommée Soniako. Avant de la reconnaître, il a attendu de savoir si elle avait un peu de sang blanc dans les veines ; or, avant la naissance de l'enfant, elle fut adoptée par Tsilé. Celui-ci épouse une autre femme, Linasito, à qui Soniako donne le nom de mère, tandis que sa mère véritable est mariée à un Arabe de Lovobé ; Tsilé a un autre enfant adopté qui n'est ni son fils ni celui de sa femme actuelle et cependant Hamotsé et Soniako sont, suivant les usages du pays, frère et sœur.

Les enfants n'ont aucun état civil. Ils peuvent ignorer toute leur vie le nom de leur père ou de leur mère ; ils ignorent leur

âge et ne portent qu'un nom, qu'ils peuvent du reste changer à leur gré. Katiboky trouve le nom de Maeschler à son goût : c'est celui d'un étranger qui a passé quelque temps à Morondava ; il prend ce nom qui, dans sa bouche, devient Masilea et sous lequel tout le monde le désigne à présent.

Une réunion de famille suffit pour prononcer un divorce.

Le bilo. – Pendant que je suis à Nosy Miandroka, la femme de Resala, fils du chef de la grande famille des Sakoambé, tombe malade, et l'on célèbre un bilo pour obtenir sa guérison. Tous les soirs j'entends de ma case les chants et le tambour, ce qui excite ma curiosité sans la satisfaire, mais ce n'est pas encore le grand jour, et les préliminaires durent une semaine. Voulant connaître les préliminaires aussi bien que la fin de la cérémonie, je vais au village sakalava de Nosy Miandroka, accompagné d'un petit indigène qui me montre la route. De loin, j'entends le chant monotone comme une litanie que les femmes répètent en chœur, en frappant dans leurs mains. Je me fais présenter au chef du village et je reconnais Resala qui m'a déjà offert du lait. Sa femme est gravement malade de la poitrine et a une fièvre violente ; comme on est toujours un peu médecin en voyage, je demande à voir la malade, et Resala m'introduit dans la case qu'encombrent trente femmes accroupies, chantant à tue-tête. Couverte de ses plus beaux lambas, la malade, qui est d'une maigreur effrayante, est assise sur son lit, les yeux agrandis par la fièvre et la bouche noire : « J'ai quelques remèdes, dis-je à Resala. Viens à la case avec moi. – Attends un peu, je t'accompagnerai tout à l'heure », et j'attends, car c'est l'heure où, chaque jour pendant une semaine, la malade doit monter sur le kibanimbilo.

À l'est du village, sur quatre poteaux hauts de 4 mètres, est placée une plateforme en roseaux, étroite, orientée de l'est à l'ouest, sur laquelle on grimpe au moyen de deux échelles grossièrement faites ; c'est le *kibanimbilo*. Toutes les femmes escortent en chantant la malade qui s'y rend en s'appuyant pénible-

ment sur une longue baguette et se groupent à l'ouest. Celle-ci s'assoit sur une natte placée au-dessous du kibany, leur tournant le dos. Tous les hommes sont au nord, soit assis, soit, debout. Les femmes continuent à chanter leurs litanies en frappant dans leurs mains concaves, pour rendre un bruit sourd, ou sur leurs oreillers, sorte de petits coussins. La malade, excitée par les chants, se lève et commence, non sans de grandes difficultés, son ascension, car, pour arriver sur le kibanimbilo, elle a à monter vingt marches d'une échelle toute tordue, dont les échelons sont liés aux montants avec des feuilles de satra ; c'est à peine si elle peut escalader les trois premières marches ; on lui mouille les pieds et les chevilles pour lui donner des forces ; à l'un des coins de son lamba pend une sonnette que ses moindres mouvements font tinter. Elle parvient enfin au sommet et s'assied sur le kibany. Un nommé Salampy ouvre la danse ; c'est un homme vigoureux aux épaules larges, à la tête ronde, au jarret d'acier. Sa danse consiste en une sorte de course où il fait semblant de tomber à chaque pas, rebondissant alors avec souplesse et sautant sur place en agitant sa tête et ses épaules ; épuisé, couvert de sueur, il vient reprendre sa place parmi nous. On monte à la malade un peu d'eau qu'elle boit, puis elle descend, plus péniblement encore qu'elle n'y est montée, par l'échelle du nord. Elle s'installe sous le kibany où on lui fait une case, en tendant des nattes autour d'elle. C'est fini pour aujourd'hui et, quoique le chant continue encore, les invités se retirent et Resala m'accompagne à ma case, où je lui confectionne dix grosses pilules de sulfate de quinine dans du papier à cigarettes ; il doit en donner à sa femme une à minuit et une à midi pendant cinq jours.

Cinq jours après, à deux heures, le 3 juillet 1891, Fleuret et moi, nous allons rendre notre visite officielle au masondrano du village qui nous a invités à assister à la cérémonie du bilo, lui apportant en remerciement une livre de poudre et cinq litres de rhum, cadeaux d'usage, car ce sont les deux produits dont on fait la plus grande consommation dans ces fêtes.

La malade est toujours enfermée dans son petit enclos de nattes sous le kibanimbilo. Elle a pris régulièrement ses pilules de sulfate de quinine. Le chœur n'a pas cessé de chanter chaque jour, et les femmes frappent toujours avec autant d'énergie sur leurs coussins ou dans leurs mains. Quelques coups de fusil annoncent le commencement de la cérémonie ; nous avons apporté nous-mêmes une demi-douzaine de cartouches à poudre pour honorer nos hôtes. Je remarque que tous les bœufs sont rentrés au parc, beaucoup plus tôt que d'ordinaire. Les hommes et les femmes se groupent, comme d'habitude, au nord et à l'ouest du kibany. La malade a ses cheveux épars, hérissés, à droite et à gauche de la tête. On a planté à l'est du kibany un arbre au pied duquel on a placé, en face de la malade, une petite statuette, grossièrement sculptée. Les invités arrivent de tous les villages voisins, les femmes revêtues de leurs plus beaux lambas, les hommes portant à la main leurs deux lefo (sagaies), leur fusil à pierre, leur large ceinturon orné de plaques de cuivre, leur cartouchière au fermoir d'argent et, sur le front, le fela, coquille blanche qui a au centre quelques perles de corail et d'or. Ils s'assoient silencieusement murmurant à leurs voisins le « manao anareo ? » comment vous portez-vous ? formule habituelle de politesse, à laquelle les autres répondent : et vous-même ? Je reconnais divers hommes et femmes masikoro, dont l'élégance consiste à bourrer de suif leur chevelure qu'elles arrangent en une vingtaine de grosses boucles blanches. Rasaotsa, la reine de Mahabo, a cependant interdit cette coiffure dans sa province, mais la coquetterie fait enfreindre la loi et j'ai vu encore quelques têtes ensuifées à Ambosimavo, à Horompony, à Analaivo, à Ambiabé, mais elles sont rares. Dans le sud, d'où la mode est venue, c'est, dit-on, la coiffure habituelle.

À 3 heures et demie, il y a déjà plus d'une centaine de femmes. Resala apporte lui-même un litre d'hydromel et une calebasse, tandis que les litanies infernales, accompagnées des battements de mains, continuent leur vacarme ; il est encore accru par le bruit d'un tambour, vieille boîte de conserve en ferblanc sur laquelle une femme tambourine avec énergie.

Quelques danseurs, hommes et femmes, s'agitent autour du kibany ; on distribue le rhum et les calebasses circulent. Tous les bœufs sont poussés hors du parc et beuglent inquiets. La malade se lève péniblement tenant à la main une baguette blanche et, suivie de son escorte qui chante à tue-tête, elle s'avance vers le troupeau et, se faufilant au milieu des bœufs, elle court et en frappe un avec sa baguette. Cette bête est désormais sacrée ; on l'amène au pied du kibanimbilo et on la purifie, en la lavant avec l'eau du sacrifice.

Un autre bœuf est ensuite pris, jeté à terre et lié, puis immédiatement tué d'un coup de sagaie et découpé sans être écorché ; comme il est lent à mourir, bien qu'on taille dans le vif, on lui coupe le tendon d'Achille pour l'immobiliser.

Des groupes se forment autour des jarres de rhum et on boit à la ronde ; on tire une vingtaine de coups de fusil, et le nombre des danseurs et des danseuses augmente. La malade elle-même se met à danser, et, sous son lamba blanc qui la recouvre comme un linceul, elle a des attitudes que Holbein eût aimé à reproduire ; pendant cette danse, l'enthousiasme est au paroxysme et se manifeste par des cris stridents que poussent les femmes en agitant leurs lambas en l'air ; la malade va décidément mieux. Est-ce l'effet du bilo ou du sulfate de quinine ?

Sur un petit autel en roseaux où l'on a allumé du feu, on brûle la tête du bœuf. Le reste de la bête diminue à vue d'œil ; on distribue aux assistants des quartiers de viande avec la peau, et les os sont coupés à coups de hache. Brusquement toutes les femmes se lèvent et courent de divers côtés, sans que je puisse m'expliquer la raison de ce mouvement rapide ; la malade monte sur le kibanimbilo, puis les chanteuses reviennent, et on apporte un peu de viande à la malade qui mange, distribuant les morceaux dont elle ne veut pas. Bientôt elle redescend, s'installe sous le kibany et on dresse autour d'elle une muraille de nattes.

Le bilo est terminé ; les hommes ont déchargé leurs fusils, les jarres de rhum sont vides, le bœuf est distribué, et je pensais que les femmes allaient rentrer chez elles et faire la cuisine.

Mais non, une course folle commence et les femmes forment deux groupes suivant des chemins différents ; étroitement serrées les unes contre les autres, du bras gauche elles se tiennent la taille et agitent le bras droit au-dessus de leur tête, en chantant une sorte de chant de guerre. Les deux groupes marchent l'un vers l'autre, chacun sous la conduite d'une Masikoro aux cheveux pleins de suif, qui crie encore plus fort que les autres, se croisent, reviennent sur leurs pas, s'accostent en se provoquant au combat et en chantant à tue-tête, et bientôt surexcitées par le rhum, par les chants, les femmes se battent et s'arrachent les cheveux ; on est obligé de les séparer. Les deux groupes se reforment et, malgré l'intervention des frères et des maris, marchent de nouveau, toujours en chantant, l'un vers l'autre, et la bataille recommence trois et quatre fois, mais bientôt les anciens s'en mêlent, distribuant des coups aux plus forcenées qui, les cheveux dénoués, crient et pleurent, et tout rentre dans l'ordre, Resala s'excuse et m'explique que c'est l'habitude des femmes sakalava et que les révoltes, les jalousies, les haines de femmes se manifestent ainsi les jours de fête quand on a bu du rhum. Les hommes ont plus de dignité ; leur ivresse est plus douce ; après le repas, ils dorment paisiblement et le lendemain tout est oublié.

DEUXIÈME EXCURSION SUR LES BORDS DE L'ANDRANOMENA

Dimanche 5 juillet 1891. – Ne voulant pas commencer un voyage de plusieurs mois avant l'arrivée du courrier du 13 juillet je me décide à faire une excursion d'une huitaine de jours dans les forêts que traverse l'Andranomena pour étudier un peu la géographie de cette contrée et collectionner des bois.

Le nom d'Andranomena, qui signifie « où l'eau est rouge », s'applique tout à la fois à une petite rivière qui vient se jeter dans la mer à Ampatikia et à la région de rizières et de forêts que ce fleuve arrose ; la couleur de l'eau est due à l'argile ferrugineuse qu'elle charrie en toute saison. Dans la saison des pluies, du reste, tous les fleuves gonflés par les torrents venus des montagnes sont rouges comme l'Andranomena.

M. Samat met à ma disposition une pirogue (*laka*) de mer, qu'il ne faut pas confondre avec la moulangue des rivières, et à 2 heures de l'après-midi, escorté de Tsialofa et de Rehamota, je mets à la voile pour le nord. Ne croyez pas que la pirogue de mer (*laka* ou *lakampiara*) soit une grossière embarcation de sauvages. La coque allongée, qui a, dans sa plus grande largeur, environ 60 centimètres et une longueur de 10 mètres, et qui est d'une seule pièce taillée dans un farafatsa, est ogivale à sa partie inférieure et tranchante à l'avant et à l'arrière. Ses deux bords sont rehaussés de planches fixées par des chevilles et sont garnis d'une bordure demi-ronde en *songery* noirci au feu. Au-dessus de l'éperon, est une gracieuse échancrure (*firana*) et dans la partie encore étroite, en deçà de cette échancrure, un crochet de bois noir dont la pointe se recourbe en arrière. La poupe est aussi tranchante que la proue, mais un peu moins haute, et elle porte également un petit crochet non recourbé et à peine relevé. D'un bord à l'autre, il y a une demi-douzaine de

petits bancs très étroits ; celui d'avant est réservé à celui qui manœuvre la voile, celui d'arrière à celui qui tient la rame servant de gouvernail. Sous les bancs on suspend une planche sur laquelle se mettent les colis et au-dessus on dispose un lit de roseaux où prennent place les passagers ; à droite et à gauche, on peut s'adosser à une planche mobile comme une ridelle de charrette, fixée par trois chevilles. Deux bâtons de 4 mètres de long sont attachés transversalement par des liens d'*hafotsa*, l'un à 1 mètre environ en arrière de l'éperon, l'autre à la même distance en avant de la poupe ; ils sont reliés l'un à l'autre, à bâbord, par une traverse de la même grosseur, mais à tribord ils portent un gros flotteur ou balancier en *hazomalanga*, qui est presque aussi long que la pirogue et est tranchant au deux bouts : ce flotteur donne à la pirogue autant de stabilité que si elle avait 2 mètres de large.

Pour les petits trajets, on se sert de la rame ; pour la grande pêche et pour les longs voyages, on emploie la voile, qui est formée d'une pièce de toile carrée de 10 mètres de superficie, faite de plusieurs morceaux cousus ensemble et portée par deux mâts longs chacun de 6 mètres. Une planchette placée au fond de la pirogue, à l'avant, est percée d'une demi-douzaine de trous qui servent à placer la pointe inférieure de ces mâts, qui, très rapprochés au fond de la pirogue, s'écartent l'un de l'autre, comme les branches d'un compas. Deux coins de la voile sont fixés en haut, et, quand on file vent arrière, les deux autres coins sont reliés aux extrémités du premier bâton transversal : la voile est alors perpendiculaire à l'axe de la pirogue et on file avec une rapidité extraordinaire. Si le vent est moins favorable, on fait tourner les mâts sur eux-mêmes et on enroule un des coins inférieurs de la voile autour du mât correspondant et l'on a alors une sorte de voile aurique.

Telle est l'embarcation qui nous mène à Ampatikia. Tsialofa est assis à l'avant entre les deux mâts, je suis au milieu avec les colis et, à l'arrière, Rehamota gouverne. Nous avons une bonne brise du sud et nous filons nos 10 nœuds à l'heure ; de temps en temps, une grosse vague nous prend par le travers, et

Tsialofa monte vivement sur le premier bâton transversal, tout à fait en dehors de l'embarcation, pour rétablir l'équilibre ; ce n'est point une navigation vulgaire.

À 3 h. 20, nous sommes par le travers d'Ambato, village formé de quelques maisonnettes en avant des palétuviers, sur une dune de sable. À 3 h. 50, Ampatikia est en vue. À 4 h. 5, nous entrons dans le petit golfe entre deux caps de sable. Le vent ne nous permet pas d'aborder directement au village qui est en dedans de la pointe sud. Nous accostons à sec sur la plage, nous enlevons la voile et traversons à la rame la baie dont l'eau est rouge comme celle de l'Andranomena. Un grand boutre, une demi-douzaine de pirogues sont là sur le sable, en face du misérable petit hameau d'Ampatikia.

Laové, le chef, est absent. Nous allons loger dans une case vide, dont le maître est actuellement à Nosy Miandroka ; elle est si petite que le lit en occupe plus de la moitié, si basse qu'on ne peut se tenir debout sous le faîte et si mal close que le vent du sud qui nous a amenés éteint ma bougie à chaque instant. Il fait nuit noire ; pas le plus petit rayon de lune. On plume quatre perroquets choisis parmi les cinquante-deux tués ce matin par Fleuret à Ampasy, et, pour faire du feu, Tsialofa débite, à coups de hache, un tronc de *songery* terriblement dur ; ici nous ne trouvons ni riz, ni maïs, il n'y a que quelques racines de manioc pour lesquelles on refuse un de mes plus beaux colliers de verroteries. À 7 heures, nous mangeons les perroquets ; les hommes se font une tente avec la voile de la pirogue et nous essayons de dormir. Dès l'aurore, nous repartons, toujours en pirogue, mais sans voile, à la rame, jusqu'au fond de la baie, puis nous remontons le cours d'une petite rivière ou plutôt d'un bras de mer étroit, au milieu des palétuviers ; après deux heures de canotage, cette rivière est devenue tellement étroite que la pirogue touche les deux rives ; ce n'est plus qu'un ruisseau fangeux d'eau salée, où nous sommes embourbés. On hale la pirogue parmi les palétuviers et l'on taille à coups de hache des branches de *tangampoly* et d'*afiafy* pour en faire des palanches à porter mes bagages qui se composent de deux pièces de toile,

l’une rouge, l’autre blanche, en tout 24 brasses, d’un baril de poudre de 2 kilos, de 1 litre de rhum, de 2 bouteilles de vin, de sel, d’un peu de graisse, de papier à herbier, de grelots, de perles, de colliers, de clous dorés, de fleurons, de couteaux, etc., de quoi charger deux hommes. Comme Tsialofa me sert tout à la fois d’interprète, d’ambassadeur et de guide, j’ai engagé un homme de bonne volonté à Ampatikia au prix d’une brasse de toile pour la journée ; Rehamota et lui se partagent la charge, tandis que Tsialofa porte mon fusil, ma boîte verte et les cartouches. La pirogue est abandonnée ici au sec, la voile est restée à Ampatikia, et on cache les rames dans la forêt.

Au delà des palétuviers, nous trouvons le désert, car le sable est trop salé pour que les arbres y poussent, trop sec pour que les *tanga*, les *afiafy*, les *songery*, les *fobo* y végètent ; sur une largeur de plusieurs kilomètres, il est blanchi par les efflorescences de sel ; les anciennes empreintes des pas de bœufs sont remplies de cristaux.

À mesure qu’on s’éloigne de la mer, la végétation augmente peu à peu. D’abord au ras de terre les *sirasira*, petites plantes grasses, dont les feuilles gonflées d’un suc salé peuvent servir à assaisonner les mets, et dont je recueille plusieurs espèces distinctes ; puis des *lombiro*, des *satra*, des *kalalo* (palmiers des sables), des *fatipatiky*, des *singilofoty*, grands arbustes, et, au delà, de grands baobabs, *fony* et *reniala*, qui dépassent tous les autres arbres de plusieurs brasses. Sur la lisière du désert, végètent en foule les *laro*, dont les tiges vertes contiennent un suc blanc vénéneux très abondant, dangereux à recueillir, mais dont on pourrait faire un excellent caoutchouc. Enfin, nous entrons dans la forêt et, après une heure et demie de marche dans un sentier sinueux où nous nous suivons à la file, nous arrivons à Ampasimay.

Ampasimay est un village d’une trentaine de cases sous l’autorité de Laové, comme Ampatikia que nous avons quitté ce matin. Il est situé dans une clairière, tout près de l’Andranomena qui arrose ses rizières. Nous y trouvons le chef

Laové, qui nous souhaite la bienvenue et nous donne du riz et des poulets, une natte pour nous reposer, un foyer pour cuire nos aliments, et nous campons pour déjeuner à côté d'une forge sakalava.

Le foyer est limité par trois pierres plates, posées à terre, entre lesquelles aboutit un vieux canon de fusil qui reçoit l'air (par un ajutage que je n'ai pu voir) d'un soufflet composé de deux tubes en bois, dans chacun desquels est un piston, et qui forment une vraie pompe foulante ; j'ai vu la même installation à Ambiabé. Dans le nord-ouest et dans le sud-ouest, on fait usage d'un autre système : c'est un soufflet en peau de chèvre, formé de deux outres qu'on presse avec la main.

À 1 h. 50, nous repartons du côté de l'est et nous trouvons bientôt l'Andranomena qui coule vers le nord-est, inondant une large vallée où poussent abondamment des colocases, des joncs et des roseaux, et dans laquelle on cultive du riz, beaucoup moins toutefois qu'on ne le ferait si on avait des travailleurs.

On peut cependant quelquefois avoir ici d'excellents travailleurs, ce sont les Antaimoro ou Ampilokalefo, qui viennent de la côte sud-est et traversent obliquement tout Madagascar pour venir gagner un petit pécule avec lequel, de retour chez eux, ils achètent des bœufs, la seule richesse qu'ils estiment. On les paye en toile ou en poudre : ils reçoivent une brasse de toile (1 m. 80) pour quatre jours de travail ; ils font deux fois la besogne d'un Sakalava et, après trois mois de fatigues, ils retraversent l'île, risquant vingt fois d'être pillés par les Hova, par les Bara et par les Mahafaly. Ils sont, du reste, indignement exploités par le gouverneur hova de Mahabo, l'illustre Razafindrazaka, homme intelligent et instruit qui est un ancien élève des missions protestantes de Tananarive. Il y a cinq mois, ce noble seigneur engagea à son service 200 Antaimoro pour faire des plantations et convint avec eux de 10 kilogrammes de poudre par homme pour trois mois de travail ! Le travail terminé, il s'excusa de ne pouvoir les payer, sous le prétexte qu'il attendait une goélette chargée de marchandises. Un mois après, les Ampi-

lokalefo réclament à nouveau leur salaire ; la goélette n'est toujours pas arrivée. Un nouveau mois s'écoule et Razafindrazaka refuse définitivement de payer, menaçant de mort ceux qui réclament ; ces braves Antaimoro, renonçant à obtenir satisfaction, s'en sont retournés, abandonnant tous les travaux commencés. C'est ainsi que les Hova ruinent la côte occidentale de Madagascar.

D'Ampasimay à Ambiabé, où nous arrivons à 3 heures, ce n'est qu'une vaste rizière entourée de forêts. Laové et Taoria, qui est le chef d'Ambiabé, le masondrano nommé par la reine sakalava Rasaotsa qui siège à Mahabo, se partagent cette belle plaine.

Le village de Taoria, Ambiabé, doit son nom aux belles colocases qui bordent l'Andranomena, à quelques minutes au nord. Après le petit kabary habituel, on nous donne des cases pour nous loger, et nos hommes font cuire la volaille traditionnelle ; la femme du chef vient nous offrir du riz et du manioc, cadeau provisoire, puisque je dois séjourner ici quelques jours. J'ai à peine le temps de mettre mes plantes sous presse que déjà l'on n'y voit plus. Les Malgaches attendent ce soir le crépuscule avec impatience, car au moment où le soleil vient de se coucher, on aperçoit à l'occident le fin croissant de la lune, qui disparaît bientôt salué par les cris des assistants. Le lendemain mardi 7 juillet, je vais tuer quelques perroquets pour le déjeuner ; c'est sur des arbres dénudés, au milieu d'une clairière, que je les trouve posés en bandes, immobiles comme des cibles ; je n'en tue pas cinquante comme Fleuret hier, trois me suffisent et je rentre au village à 8 heures. Les enfants sont en train de chasser à courre un cochon gras, qu'ils finissent par attraper et qu'on dépose devant ma porte, les pieds liés. Puis gravement le chef et les notables forment le cercle, assis à terre, devant ma case ; Taoria m'expose qu'il me considère comme un roi, que ce cochon est à moi et qu'il ne donnerait pas davantage à la reine de Mahabo ; il me prie ensuite d'accepter ses sahafa de riz, de maïs, de manioc, que les femmes du village apportent et déposent à mes pieds. Je lui réponds que je suis malhabile encore à parler

la langue sakalava et le prie d'excuser mon peu d'éloquence et d'accepter mes remerciements ; puis je vais lui serrer la main. Tsialofa prend alors la parole et complète mon discours par les formules d'usage, disant qui je suis et ce que je projette.

Le cochon est tué sur l'heure : c'est une journée perdue pour la science ; je vais bien herboriser un peu, mais tous mes hommes sont occupés aux travaux de la cuisine et la marmite, le gril, la poêle fonctionnent toute la journée ; à 3 heures et demie, comme un bon Sakalava, j'ai déjà fait mon quatrième repas, le porc alternant avec le perroquet et le maïs avec le riz. Sur ces entrefaites, dix femmes viennent en ambassade m'apporter deux sahafa de riz que Tandrify, chef d'un groupe de cases situé à côté d'Ambiabé, m'envoie. C'est maintenant à mon tour de faire des cadeaux ; j'envoie un beau morceau de viande à Taoria, un jambonneau à Tandrify, des côtelettes aux amis de Tsialofa et de Rehamota. J'ajoute pour Taoria la moitié de ma bouteille de rhum qu'il boit en moins d'une heure ; il m'avait fait dire qu'il viendrait me remercier, mais étant ivre, il m'en fait demander encore un verre, et les trois quarts de mon pauvre flacon y passent. Le soir à 7 heures j'ai mal aux dents et, comme une demi-douzaine de femmes sont installées sur le pas de ma porte, je demande qu'elle me chantent un bilo pour me guérir. J'ai distribué dans la journée assez d'aiguilles et de perles pour qu'on ne me refuse rien. Rehamota, qui est jeune et gai, donne le ton et le rythme, les autres suivent, mollement d'abord, frappant dans leurs mains bombées pour assourdir le bruit, ou sur un tampon fait avec leurs lambas, mais, au bout de quelques minutes, tout le monde est en train et, au lieu d'une demi-douzaine de chanteurs, j'en ai douze, puis quinze, puis vingt, enfin une demi-heure après tout le village est rassemblé, les hommes se tenant debout en arrière des femmes accroupies sur une natte, qui hurlent la litanie appropriée et frappent dans leurs mains.

Rehamota, mon coryphée, apporte en guise de tambour une caisse de fer blanc sur laquelle il frappe sans trêve ni repos. Assourdi par le bruit, je constate que ma névralgie n'augmente

pas et, accroupi comme les autres, j'abandonne mon corps au rythme de la musique masikoro. Je fais alors mêler, avec beaucoup d'eau chaude dans laquelle je mets un peu de sucre, le reste de mon rhum et je fais circuler à la ronde ce grog anodin, puis la danse commence, danse animée où les mouvements du torse et des bras ont la plus grande part. À 9 heures, j'en ai assez, et je rentre dans mon trou.

Le lendemain 8 juillet, je vais étudier les arbres de la forêt. On y trouve l'*hazomalanga* aux graines parfumées, dont le bois imputrescible sert à faire les balanciers des pirogues, les poutres des maisons, les malles où tout se conserve, bois analogue au camphrier que l'eau ne gonfle pas et qui ne rétrécit pas au soleil ; le bois de fer, le palissandre (*manary*), l'ébène (*lopingo*) et vingt autres à grain fin comme le buis, les uns rouges, les autres noirs ou violets, tous durs et denses. Je fais abattre à coups de hache des arbres de 20 mètres pour en couper une bûchette d'un pied de long et pour arracher quelques rameaux au sommet, étonné de la facilité avec laquelle un honnête homme peut commettre de pareils sacrilèges.

J'aurais voulu continuer cette étude si intéressante pendant une semaine ! Mais le lendemain j'ai un violent mal de tête avec une faiblesse générale et je suis incapable d'agir, de marcher et de manger, et il en est de même les deux jours suivants ; pendant tout ce temps, je suis obligé de rester couché sur le dos ou sur le flanc, me faisant un oreiller avec mon ballot de toile, meurtri par les morceaux de bois qui me servent de lit, vomissant tous les aliments, même le thé, même l'eau pure. Je n'ai cependant pas de fièvre, c'est une légère insolation. Taoria me promet une pirogue pour me conduire à Ampatikia, où je retrouverai la mienne ; pour le remercier de cette bonne parole, je le couvre de toile blanche et rouge.

Le samedi 11, au lever du soleil, je me remets en marche pour le retour avec une sagaie comme canne. Je vais un peu mieux, mais ne puis encore rien absorber. La pirogue qu'on m'a promise est bien loin, ce me semble, car nous marchons depuis

une heure, traversant les rizières, laissant au sud Ampasimay, puis nous entrons dans la forêt et toujours du même train nous arrivons au désert ; décidément, Taoria m'a trompé ! Enfin, après deux heures et demie de marche forcée, nous sommes au point où nous avons laissé notre lakampiara. J'ai fait le trajet, mais je suis rompu, et, pour comble d'infortune, nous n'avons pas une goutte d'eau douce à boire. Nous allons alors à Ampatikia, où je passe une mauvaise nuit, et le lendemain dimanche, à 6 heures et demie, avec un bon vent d'est, nous nous embarquons pour Nosy Miandroka. La traversée n'est que de trois heures.

Quelques jours après j'étais complètement remis et je pouvais préparer mon expédition pour le Muséum.

TROISIÈME EXCURSION
DU MORONDAVA AU MANGOKA

1° De Nosy Miandroka à Lampaolo

Pour cette troisième excursion, qui devait me conduire plus loin que les deux premières, j'ai pris huit personnes à mon service : Tsialofa qui avait dirigé les deux premières ; Resala, le fils du chef sakalava de Nosy Miandroka, qui demandait à m'accompagner depuis le jour où j'avais soigné sa femme ; Tsitrapohy, chef du petit village de Bemanonga ; quatre porteurs choisis par le chef du lieu, Tsiandaloka, Tsimangaretsé, Tsimitoa, Atona ; enfin Masilea, mon cuisinier. D'interprète, il n'en faut pas parler : Tsialofa sait une centaine de mots français, Resala en connaît une cinquantaine au plus, quant aux autres Sakalava, ils ne connaissent que leur langue, qu'ils parlent plus ou moins distinctement pour mon oreille.

La monnaie d'or ou d'argent étant inconnue dans l'intérieur, j'emporte comme pacotille 200 brasses de toile, 8 barils de poudre de 2 kilos, des miroirs, des colliers de perles, des aiguilles, etc. ; on emballe le tout dans des sacs que les hommes attachent aux deux bouts de leurs palanches (*filanza*). Je me charge de carnets, de crayons, d'albums, de thermomètres, d'un baromètre, d'une boussole, d'un revolver, d'un fusil, et j'en ai plus dans ma sacoche et dans mes poches que les porteurs sur leurs épaules, sans compter le poids de mon vêtement qui est naturellement beaucoup plus épais et plus complet que le leur.

Nous quittons Nosy Miandroka le 1er août 1891 au matin, et je me laisse conduire par un chemin inconnu vers un but inconnu, suivant la file de mes Malgaches. Comme il n'y avait ni riz, ni poule à Nosy Miandroka au moment de notre départ, nous

allons en acheter à Ambondro, dans le village des Hova, des Ambaniandro comme disent les Sakalava. Ce mot d'Ambaniandro signifie *les hommes qui sont sous le soleil* ; le nom de Hova n'est employé à Tananarive que pour désigner une certaine caste des habitants de l'Imerina ; il n'est pas employé ici.

Nous suivons d'abord le Morondava, marchant dans l'eau ; la mer est basse et la rivière est presque à sec en cet endroit ; le sable humide est dur et excellent pour la marche ; le sable sec, au contraire, est très fatigant, car à chaque pas on enfonce et on glisse, reculant de plusieurs centimètres. La plage est la grande route de Nosy Miandroka à Ambondro. En vingt minutes nous sommes au petit fort hova de ce nom ; il ne faut pas croire qu'il y ait une fortification quelconque ; le rempart se compose d'une palissade en bois, munie d'une porte qui est toujours close. Nous sommes obligés d'attendre la décision du gouverneur, auquel je fais remettre une lettre du premier ministre, du Richelieu de Tananarive, Rainilaiarivony, dont je suis porteur, lettre ou *taratasy* qui recommande aux gouverneurs d'Andakabé, de Manja, d'Ankavandra et autres lieux, de me faciliter mes travaux de géographie et de botanique.

Cette lettre produit son effet, on nous introduit avec force politesses et l'on nous comble de cadeaux, oies, poulets, canards et riz, dont mes hommes se chargent, puis nous nous dirigeons vers Lovobé. Nosy Miandroka, Ambondro et Lovobé sont trois villages distincts, bâtis chacun sur un bras différent du delta du Morondava et auxquels on donne le nom général de Morondava (la longue plage). Nous suivons, en effet, une longue plage de sable, en côtoyant la mer de près, évitant avec soin les dunes mouvantes, où croissent les *satra* en abondance. Le satra est un palmier dont les feuilles servent à faire des liens et dont le fruit (*lohakoko*) est employé à faire un mauvais rhum (*toadokakoko*) ; la pulpe du fruit, qui est sucrée, est hachée en petits morceaux et mise en fermentation dans des vases en bois ; au bout de quelques jours, on distille le moût qui donne un rhum ou arrack de fort médiocre qualité et cependant très apprécié des

Sakalava ; on ne le laisse pas vieillir pour deux raisons, c'est qu'ils n'ont pas de fût et que du reste aussitôt fait, aussitôt bu. Dès qu'on distille dans une case quelques bouteilles de rhum, cinq ou six Sakalava se grisent et le lendemain il n'en est plus question. Les Hova font aussi du rhum, mais ils le vendent et boivent peu. Le satra est aussi abondant sur les plateaux calcaires que sur les grès rouges et les dunes de sable, mais on n'en trouve pas dans le sol argileux où, au contraire, abondent les palétuviers. La côte occidentale de Madagascar a, par suite, deux aspects bien distincts ; de loin, on voit alterner à l'horizon la dune éblouissante et la forêt d'un vert sombre. Ici c'est de l'argile, là c'est du sable. Ici croissent les palétuviers, les *songery*, les *afiafy*, les *rono* ; là les *satra*, les *lalanda* et quelques arbustes rabougris disséminés.

Les rives de l'Anakabatomena, le grand bras sud du delta du Morondava, sont bordées de palétuviers, malgré le courant rapide du fleuve qui est bien plus fort ici qu'à Nosy Miandroka ; l'eau de mer reflue assez loin dans l'intérieur et chaque marée apporte aux palétuviers le sel qui leur est nécessaire.

Peu ou pas d'algues sur le sable ; pas de mollusques ; peu d'arénicoles ; la plage incessamment lavée par la vague est aride et nue. Après deux heures de marche lente, nous arrivons à Lovobé et nous passons l'Anakabatomena dans des pirogues à balancier ; nous stationnons pour le repas de midi à Ranobeantoandro, petit village hova situé sur la rive sud. Nous sommes reçus par le capitaine de la douane, dans une maison inachevée encore, dépourvue de toiture.

L'eau de l'Anakabatomena est saumâtre, mais on creuse dans le sable, très près de la mer, des puits qui n'ont pas 6 mètres de profondeur et qui s'emplissent d'eau douce ; on n'en boit pas d'autre ici, c'est de l'eau d'infiltration qui circule dans toute la vallée du Morondava, dans le terrain sablonneux, tantôt sur les couches d'argile, tantôt sur les couches de calcaires plus profondes.

À Lovobé, finit notre première étape ; il a fallu piler le riz et on a mangé trop tard, aussi ne nous mettrons-nous en route pour le sud que demain. J'en profite pour herboriser autour du village et chasser un peu. Nous n'avons fait en tout que 6,400 mètres.

Le lendemain dimanche 20 août 1891, nous suivons encore la plage qui s'incurve légèrement vers l'intérieur. En face de nous, au sud, est Taolampia, où règne M. Grevé, le naturaliste que connaissent tous les professeurs du Jardin des plantes et à qui je dois de précieux renseignements sur la flore de la côte occidentale. Abandonnant la mer, nous inclinons vers le sud-est, avançant lentement sur la dune et passant auprès de la colline de sable, où les Sakalava enterrent leurs morts, dont le nom ne sera plus prononcé par ceux qui les ont connus. À l'est de Taolampia abonde le *songo* qui, par son port, rappelle les grands cactus-cierges ; plante encore énigmatique, peut-être une euphorbe. Elle fournit un suc résineux d'un rouge assez vif, insoluble dans l'eau ; ses grands rameaux épineux, dépourvus actuellement de feuilles et de fleurs, pendent sans souplesse autour du tronc. Nous laissons les songo à notre droite et, après avoir franchi un monticule, nous nous trouvons en plein désert, non point un désert de sable, car ici le sable est en toute saison recouvert de plantes vertes, mais désert d'argile bleuâtre desséchée, fendillée, long de quelques kilomètres sur un de large, où rien ne pousse et où miroitent de loin les efflorescences de sel marin. Tout autour c'est la forêt touffue que nous atteignons bientôt.

Tout à coup, je me sens faible, je suis pris de nausées, je ne peux plus porter ma charge, mes jambes tremblent : c'est un accès de fièvre ; tous les deux cents pas, je m'arrête, obligé de me coucher quelques instants sur le dos ; aussi nous n'arrivons qu'à 1 heure et demie à Manometinay, au lieu d'y arriver à midi. Manometinay est un village important sur la rive nord d'un beau fleuve, le Manarivo, aux rives fertiles. Là poussent en abondance les bananiers, les dioscorées, les patates, les maniocs ; dans la forêt, les bœufs broutent par centaines en liberté,

rentrant chaque soir dans leur parc, au moment où le jour baisse. Nous y tuons une demi-douzaine de gros perroquets gris, et un bobaka, oiseau de proie du genre buse, gros comme une poule, qui est comestible.

Après un jour de repos pendant lequel j'absorbe force quinine et que je consacre à de petites promenades aux environs, la caravane reprend sa route vers le sud-est. Nous traversons d'abord le Manarivo et nous arrivons au village d'Ankazoabo (litt. : le grand arbre). J'y rencontre Tsimanantsondra, le vieux masondrano presque aveugle d'Ambosimavo, venu ici pour y faire des échanges ; il est si vieux qu'on ne sait pas son âge ; grand et maigre, il se tient droit encore, quoique l'un des plus anciens de la famille royale des Maroseranana qui règnent au nord du Mangoka.

Nous nous rapprochons de la côte ; la marée reflue jusqu'ici dans le lit du Belily, dont l'eau est salée et qui est bordée d'afiafy. Au sud, c'est la forêt touffue offrant le même aspect qu'aux environs d'Ankorompony, près du Morondava, avec de nombreuses clairières ayant au centre un étang où végètent les nymphéas bleus et qu'entourent des prairies ; la haute futaie qui ferme ces cercles, au-dessus se dressent les reniala, qui étendent leurs bras tordus en tous sens. Au voisinage du fleuve l'aspect change, et l'on rencontre des bananiers, des colocases et toutes sortes de plantes cultivées, puis le long des rives de grands roseaux (bararata), des joncs (vondro), etc. Vers l'est, la forêt cesse brusquement, à la limite du désert d'argile qui est de largeur variable et que limitent des palétuviers du côté de la mer, là où manque le sable.

Au sud du Belily, est le village de Farateny que gouverne le petit chef Tsitompa ; nous y dînons et nous y couchons sans la moindre aventure. Dans cette journée nous n'avons fait en tout que cinq kilomètres. Au sortir de Belily, nous marchons en pleine forêt pendant une heure trois quarts, et nous arrivons au petit ruisseau de Manovahiriky, que nous traversons ; le village est à quelques pas au sud. Ce cours d'eau arrose de belles plan-

tations et je ne me lasse pas d'admirer la fertilité de ce sable à peine mélangé d'argile.

À Manovahiriky, je suis reçu d'une façon princière ; on m'accable de cadeaux, c'est-à-dire de poules, de pintades, de manioc, de riz, de bananes et on m'amène une vache de trois ans qu'on immole sur l'heure ; mes Sakalava sont dans la joie. C'est ainsi qu'au temps d'Homère, un chef en recevait un autre.

Cette vache porte à son oreille la marque d'Atibefa, c'est-à-dire deux échancrures dont l'une longue au bord supérieur et l'autre large et profonde au bord inférieur. Tous les bœufs, sauf ceux du roi, portent une marque analogue, le nombre et la position des échancrures variant suivant les propriétaires qui ont chacun la leur conservée depuis des siècles dans la famille comme un blason. On nous loge dans une belle et grande case, où nous sommes reçus par Randoky et Pesa, deux fils de Tsilé, l'un des chefs de Nosy Miandroka. On n'imagine pas la rapidité avec laquelle les Sakalaves dépècent un bœuf et le découpent à coups de hache. Pendant toute la journée, on a cuit et mangé de la viande ; les plus pressés n'attendaient pas que la viande fût bien bouillie, ils jetaient sur la braise une tranche rouge qu'ils dévoraient dès qu'elle semblait cuite. J'ai cru un instant que la bête entière ne suffirait pas à leur appétit de la journée, je me trompais, car le lendemain il y en avait encore un peu pour mon repas. Je témoignai ma satisfaction de cette réception hospitalière en donnant au chef 4 brasses de toile et un baril de poudre et à Pesa et à Randoky 2 brasses d'indienne.

Nous reprenons enfin notre route à travers la forêt vers Ankevo. Je retrouve les *sasavy*, les *songo*, les *laro* au suc laiteux, très abondant, dont on pourrait faire d'excellent caoutchouc, s'il n'était pas vénéneux, mais les indigènes l'écartent avec précaution et se gardent d'en briser les rameaux, car le suc qui en sort a la réputation de rendre aveugle s'il touche les yeux.

Je n'ai vu qu'un serpent dans tout mon voyage. C'est à quelques minutes d'Ankevo, un *fandrefiala* ; c'est, je crois, le seul que les Sakalava considèrent comme venimeux. Moins ren-

flé que le *do* ou petit python, il a 1 mètre de long ; sa peau est d'un bleu cendré avec des reflets d'acier. Je n'ai pu le voir que pendant quelques secondes et, comme je m'apprêtais à le tuer d'un coup de baguette, j'en ai été empêché par mes hommes qui le redoutent particulièrement. Il nichait sous l'écorce d'un arbre mort.

Ankevo-antéty, où nous arrivons vers 11 heures, est un beau village de 50 cases. Son masondrano, Kimoso, est, comme Resala, de la famille des Sakoambé ; il me fait cadeau d'une belle chèvre, aussi je commence à trouver les Sakalava beaucoup trop généreux. Il y a deux Ankevo (litt. : dans l'argile) : l'un dans l'intérieur, Ankevo-antéty où nous sommes, l'autre au bord de la mer, Ankevo-andriaka, où nous irons dans l'après-midi. Ces deux villages, l'un masikoro, l'autre vezo, ont chacun leur masondrano, et s'ils portent le même nom, c'est que tous deux l'empruntent au cours d'eau d'Ankevo qui les sépare. Bien souvent, en effet, le même nom sert à désigner un cours d'eau, la région qu'il arrose et le village le plus important construit sur sa rive.

À deux heures, nous nous remettons en route ; nous laissons la forêt derrière nous et nous traversons le désert qui n'a qu'un kilomètre de large et au delà duquel, comme l'eau manque, nous trouvons au lieu de palétuviers une dune de sable, petite colline d'une vingtaine de mètres de hauteur d'où l'on découvre la mer.

Ankevo-andriaka (Ankevo-sur-mer) est construit sur la plage et habité par des Vezo. Les mots de vezo et de masikoro ne servent pas à désigner deux races distinctes de Sakalava ; il n'y a entre eux que la même différence qui existe entre nos marins et nos paysans de Bretagne. Les vezo, les marins, sont en général plus calmes, plus sérieux, plus discrets que les masikoro, ils sont aussi plus propres, et plus habiles à fabriquer des filets, des nasses, des pirogues ; les masikoro ont des maisons plus grandes, plus solides, ils sont plus riches ; tous sont hospitaliers, doux avec leurs femmes, leurs enfants ; ils partagent vo-

lontiers tout ce qui se boit ou se mange. On avait fait du rhum à Ankevo et mes hommes se sont fait inviter ; toute la nuit, ils ont bu et chanté, m'empêchant de dormir. Je loge dans une toute petite case où j'ai froid : les parois, disjointes, laissent entrer la brise de mer et j'entends tous les bruits du dehors. À 10 heures du soir, Tsitrapaly vient pour la troisième fois me demander de la viande que je refuse énergiquement ; le plus grand bonheur des Sakalava, est de manger du bœuf grillé en buvant du rhum. Aussi me conduisent-ils partout où ils ont des amis, semblant voyager pour leur plaisir, comme des écoliers en vacances, et ne s'occupant nullement du travail que j'ai à faire ; je suis furieux, mais que faire ? Il m'est impossible de leur imposer une direction, puisque j'ignore le nom et la position des villages ; j'ai désigné pour but le fort de Manja, ainsi que la direction générale de notre route, le sud, et je laisse aller. Le lendemain, tout le monde est sur pied à 7 heures, les bagages sont arrimés à 7 heures et demie, et ma colère de la nuit est tombée. Je songe que j'aurais grand tort de chercher à imposer un itinéraire ; partout où ils me conduiront, j'aurai quelque chose à apprendre, puisque je ne connais rien ; qu'importe donc que ce soit plus ou moins à l'est.

Ici j'ai trouvé deux arbres nouveaux pour moi : l'*atao* et le *famata*. Le premier qui de loin ressemble à un genévrier a des rameaux très grêles, pareils à ceux d'un prêle ; l'autre, grand arbrisseau d'un vert bleuâtre, produit une abondante résine (*lokondaka*, *larondaka*) dont les vezo se servent pour calfater leurs pirogues.

La plage est moins pauvre ici qu'aux environs de Morondava ; on y trouve de petites porcelaines (kihovohovo) et des monocotylédonées aquatiques du genre *Posidonia* que la vague rejette comme des algues. Nous la suivons jusqu'au village d'Ankéléké, gouverné par le masondrano Ampangiriana, qui, plus pauvre que celui de Manovahiriky, ne me fait cadeau que de deux poulets ; je déjeune dans une cabane si petite qu'à peine je puis me tenir assis sans toucher le faîte. J'y achète huit gourdes, car nous avons à traverser un long désert et nous cou-

cherons peut-être à la belle étoile ; chacune d'elles me coûte deux pierres à fusil.

Au sortir d'Ankéléké, nous laissons la mer à l'ouest et nous entrons dans l'intérieur ; bientôt à la forêt succède une vaste prairie où paissent des centaines de bœufs. Les parcs où ces bœufs rentrent le soir sont dans la prairie même, assez loin du village d'Ambararata que je ne puis voir ; de beaux étangs servent d'abreuvoir à tous ces ruminants. Après avoir traversé une étroite lisière de forêt, nous trouvons le désert ; sur ce sol argileux et salé, rien ne pousse ; lorsque les grandes pluies l'auront lavé pendant longtemps, lui enlevant peu à peu le sel qui le rend infertile, alors, au lieu des sirasira qui végètent tout autour, il y aura des graminées, et ce désert deviendra un pâturage, que la forêt environnante envahira avec le temps, et ce qui était nu et aride sera une belle clairière avec un étang dans l'argile. La côte occidentale de Madagascar est en voie de soulèvement lent ; la plage est en pente douce, les fleuves ont de larges deltas et la terre gagne du côté de l'ouest. En même temps que le soulèvement se produit, la forêt avance partout où le sol est propice, ne respectant que les terrains argileux où la mer a laissé trop de sel et qui pendant quelques siècles encore seront tout à fait stériles.

Tous ces déserts sont alignés parallèlement à la côte et sont beaucoup plus longs que larges ; les clairières et les étangs qu'on trouve dans la forêt sont aussi alignés dans le même sens et l'argile y est plus abondante que le sable ; quelques clairières sont encore salées. Ces clairières ne sont pas une portion de forêt dont les arbres ont été remplacés par de l'herbe, ce sont au contraire des prairies que la forêt enserre de plus en plus.

Les forêts de l'ouest de Madagascar n'ont rien d'analogue aux grandes forêts vierges du Brésil, dont les arbres plusieurs fois séculaires et gigantesques dressent leurs troncs comme de hautes colonnes, au dessus desquelles leurs rameaux et leurs feuilles forment un dôme de verdure impénétrable aux rayons du soleil. Dans ces forêts de l'Amérique, le sol est couvert de feuilles mortes et rien ne pousse ; tous les arbres qui n'ont pas

pu grandir assez vite pour recevoir de l'air et de la lumière sont morts dans la lutte implacable. À Madagascar, au contraire, la forêt est jeune encore ; les arbres gigantesques sont rares, les arbres à bois dur et à croissance lente abondent, seuls les baobabs se dressent majestueux au-dessus de la futaie, mais ils les abritent et ne les étouffent pas.

La marche à travers le désert est longue et fatigante ; pendant quatre heures, nous y marchons en plein soleil, enfin à 5 heures et demie nous sommes à la lisière du bois. Le jour baisse ; faut-il s'arrêter et dormir en plein air ? Masilea déclare que le village est proche et nous reprenons notre route ; après une heure de marche à la lueur des étoiles, au travers de plantes épineuses, nous arrivons au village de Marofihitsa.

Marofihitsa (litt. : beaucoup de guêpes) contient sept maisonnettes misérables bâties au milieu d'une clairière sans eau, où l'on est obligé de creuser des puits dans le grès rouge pour trouver à 3 mètres de profondeur un peu d'eau saumâtre qui donne la colique à tout le monde. Malgré cela, Marofihitsa est une contrée assez riche, où les abeilles nichées dans la terre ou sur les arbres produisent un miel délicieux ; les arbres à bois d'ébénisterie, noir, brun ou rouge, y abondent ; le long du désert il y a beaucoup de laro et beaucoup de famata ; on y compte les reniala par centaines ; les deux vers à soie (kohoké et mondré) s'y trouvent ; enfin on y cultive dans les endroits défrichés le manioc, les patates et le maïs, et la clairière a une herbe plus haute que les bœufs qui y paissent.

Un des habitants du village avait un quartier de sanglier. Je lui proposai de l'acheter pour varier ma nourriture, ne sachant pas que le sanglier ne se vend pas quand il a été chassé avec l'aide des chiens et que les chasseurs se le partagent. Mais si le sanglier ne se vend pas, on peut en donner et j'en reçois deux belles tranches ; il n'est pas défendu de faire au chasseur en retour un cadeau d'une brasse de toile.

Après une journée de repos, durant laquelle j'herborise dans la forêt et j'augmente mon vocabulaire d'une trentaine de

mots, nous quittons Marofihitsa le dimanche 9 août 1891, à 7 h. 18 m. du matin, et nous allons tout d'abord au puits pour y remplir nos gourdes. À 8 heures, nous sommes dans une forêt impraticable, suivant un sentier étroit, sinueux, envahi par des branches épineuses qui nous aveuglent, puis nous remontons le lit d'un cours d'eau à sec, le Tsilambana, où je tue un varikia (grande maque à poil roux), et nous continuons à arpenter la forêt jusqu'à 11 heures. Une grande prairie sèche est devant nous, nous nous y arrêtons pour y manger un peu et prendre deux heures de repos.

Nous repartons à une heure. À la prairie succède la forêt que traverse le Kirindy, fleuve qui est à sec en cet endroit pendant six mois de l'année ; enfin, à 7 heures, nous arrivons à Lampaolo, par une nuit noire. Mon cinquième calepin est achevé ; j'en ai heureusement une ample provision.

2° De Lampaolo à Manja.

Lampaolo est une grande ville, car je mesure l'importance des villages et le degré hiérarchique des masondrano à la valeur des cadeaux qu'on me fait, et, aujourd'hui 10 août 1891, je reçois quatre corbeilles de farine de tavolo, deux paniers énormes de patates blanches et deux autres paniers de patates rouges ; le surlendemain on m'apporte un bœuf. Anonona, le masondrano de Lampaolo, est définitivement un grand chef.

Mais on a parfois des malheurs en voyage ; recevoir en cadeau un beau bœuf de deux ans le jour où l'on a mal aux dents et une énorme fluxion n'est pas un des moindres. Il est en effet pénible de voir découper, cuire et déchiqueter une bête dont on ne peut avoir sa part.

Ma fluxion me retient quatre jours à Lampaolo ; enfin le jeudi 13, je vais un peu mieux et à cinq heures j'assiste à un bilo, où l'on me donne un sajoa d'hydromel. Les Sakalava sont très sobres quand ils n'ont rien à boire et supportent admirablement

les privations, tout comme les dromadaires ; mais je ne puis empêcher mes hommes de boire mon sajoa jusqu'à la dernière goutte avant le repas.

Le Lampaolo, qui coule au sud du village, est une belle rivière, bordée de plantations, que nous remontons le vendredi 14, en faisant route vers Andranolo ; il serpente dans le sable entre deux collines calcaires hautes d'environ 150 mètres, comme la colline d'Ambohibasia, d'où l'on découvre au sud et à l'est d'autres sommets et à l'ouest la mer. Ces collines calcaires émergent comme des îlots au-dessus du grès rouge de formation plus récente, que recouvre en maintes places le sable blanc des alluvions quaternaires ou modernes.

Nous nous arrêtons pendant quelques heures au village de Tsilahira et d'Havandra, qui dépend du chef Mavota qui réside à Andranolo. Nous traversons plusieurs fois le Lampaolo qui décrit de nombreux méandres et, sans nous arrêter au village d'Ambahenta, que gouverne Tsilahitsa, nous arrivons au village d'Andranolo. Avant d'entrer, tous mes hommes et une demi-douzaine de leurs amis, qui nous escortent, se rangent en file par ordre ; je prends place au milieu des chefs et nous avançons noblement au son rauque de l'antsive. Le tambour bat sur la place du village ; cent hommes armés forment le demi-cercle à droite et à gauche du grand chef qui est assis devant sa case sur une natte ; tous mes porteurs vont se grouper à l'aile nord et je vais m'asseoir sur la natte à côté du vieux Mavota, qui appartient à la famille princière des Mitovoa et qui me reçoit fort bien.

Il parle posément, articule avec soin, et je comprends à peu près tout ce qu'il me dit ; nous pouvons donc causer familièrement et je lui raconte mon voyage, tandis que le tambour roule et que de nouveaux guerriers convoqués à la réception viennent augmenter l'assemblée. Tous ces hommes accroupis, bien drapés dans leurs lambas, tenant dans leur main droite leurs armes verticales, forment un bel ensemble dans le crépuscule de 6 heures. Alors les discours commencent ; sur un signe de tête de

Mavota, chaque orateur prend successivement la parole, Resala répond en mon nom. La case qui m'est destinée étant prête à me recevoir, le chef m'y conduit lui-même ; c'est une belle case où l'on peut se tenir debout, sans toucher le faîte.

« J'ai trois souverains, me dit Mavota, qui s'est assis à côté de moi sur le lit : la reine Ranavalo, la reine Rasaotsa et le Vazaha ; je le reçois comme je recevrais la reine Rasaotsa et la reine Ranavalo. » – À quoi je réponds : « Je ne suis pas un souverain, je suis un ami qui vient visiter un ami, car j'aime les Sakalava et je veux connaître leur pays, leurs villages, leurs fleuves, leurs montagnes, et raconter plus tard en France tout ce que j'aurai vu. »

Mavota ne porte pas de chignon, comme la plupart des Sakalava, ses cheveux grisonnants sont coupés en brosse ; l'œil est fin et intelligent, le front est haut, la lèvre n'est pas lippue. Ne me demandez pas s'il est dolichocéphale ou brachycéphale, car je ne connais ni son angle facial, ni son indice crânien, n'ayant avec moi aucun instrument de mesure ; du reste, les Sakalava ne permettent pas qu'on touche à leur tête et ne posent ni devant un appareil photographique ni même devant un peintre. Ils n'ont aucune notion des arts du dessin ; une seule chose révèle chez eux une trace de sentiment artistique, c'est la symétrie dans la distribution des losanges ou des carrés qui ornent la bordure de leurs manteaux ou lamba de soie et de leurs nattes.

Le lamba de soie, ou sikijiba, est le vêtement de luxe. Les Sakalava teignent la soie en noir, en la faisant bouillir avec de l'argile foncée, en brun avec l'écorce du palétuvier, mais ils ne savent pas la blanchir. Dans le sikijiba, ils font alterner des bandes de couleur avec des bandes blanches en coton. Deux femmes mettent plus d'un mois, avec leur fuseau, à filer le coton et la soie d'un sikijiba et plus d'un mois à le tisser, car leur métier ne se compose que de quatre pieux fichés en terre et de quelques traverses, mais elles alignent avec un soin méticuleux les fils de la chaîne et trament leur étoffe comme un tapissier

des Gobelins. Le sikijiba est inusable et coûte plus cher qu'un beau bœuf de quatre ans.

Les nattes en jonc sont aussi fort belles et l'on en peut avoir facilement, parce que toutes les femmes savent en fabriquer, ainsi que des corbeilles et des paniers en feuilles de satra ou de mokoty. Tous ces objets sont ornés avec soin. Mais il ne faut pas demander aux Sakalava de modeler une figurine en terre ou même un vase, ou de sculpter même grossièrement un morceau de bois ; ils en sont tout à fait incapables.

Ils aiment à orner leurs ceinturons de larges boutons en cuivre et la crosse de leurs fusils de clous dorés ; une large calotte en argent sert de fermoir à leur cartouchière, c'est leur plus grand luxe. Le sikijiba dans lequel ils se drapent leur donne une belle allure, car l'étoffe est souple, lourde, a de larges plis comme la toge des Romains et se modèle bien sur un corps nu.

Le lendemain de mon arrivée, le 15 août, le manioc, les patates blanches, les bananes affluent dans ma case, et l'on immole une chèvre de cinq ans. Comment ne pas séjourner quelque temps dans un village si hospitalier ?

À l'ouest d'Andranolo est une montagne sacrée (faly), interdite par conséquent aux profanes, où sont les tombeaux et au pied de laquelle coule du sud au nord l'Ambahinta, un petit affluent du Lampaolo, qui est riche en crocodiles. Le *vahinta*, d'où il tire son nom, est une liane qui s'enchevêtre en tous sens, s'accrochant aux arbres du rivage et pendant au-dessus de la rivière que bordent des joncs, des roseaux, des fougères, et à la surface de laquelle flottent des renouées. C'est là que je vais herboriser, le long des plantations de Mavota qui cultive des colocases, des bananiers, des patates, du tabac, de la canne à sucre, du maïs et du manioc.

Le village a plus de 300 habitants ; j'y ai vu fabriquer des crosses de fusil avec le beau bois rouge du *valorao*, des aoly, des sikijiba. Après les cadeaux d'usage, poudre et toile, je prends congé de Mavota, le 16 août ; la case où j'avais logé était la

sienne et il s'était retiré dans une toute petite hutte élevée sur 4 pieds au-dessus du sol, au milieu de laquelle, sur le plancher en bararata (roseau), était un tas de cendres, car il avait fait du feu pour la nuit ; il couchait sur une simple natte.

Nous reprenons notre route vers le sud-est, et, après avoir parcouru de grandes prairies semées d'arbres et coupées, çà et là, par des bois, nous traversons le cours sinueux du Lampaolo et arrivons au village bara de Bevatry. Les Bara de Bevatry sont sujets de Rasaotsa comme les Sakalava ; c'est bien plus loin à l'est que sont les Bara indépendants, qui ne reconnaissent pas la souveraineté hova.

À Bevatry, tout est nouveau pour moi, le sol, la végétation, l'architecture, les habitants, rien ne rappelle les populations masikoro voisines de Morondava.

Trois gros villages se pressent sur la rive sud du Lampaolo, dans l'une des boucles formées par cette rivière. À plusieurs kilomètres autour de ces villages le sol est sec et stérile, car l'herbe, foulée chaque jour par les pas d'un millier de bœufs qui sortent du parc ou y rentrent, n'a pas le temps de grandir. Nous sommes sur un vaste plateau de grès, où les arbres épars, çà et là, et encore dénudés, ne ressemblent pas à ceux que j'ai vus jusqu'à présent. Il y a cependant encore de grands tamariniers et des satra, et c'est sous un tamarinier que nous attendons trois quarts d'heure avant d'être introduits ; c'est aussi sous un tamarinier que les notables de l'endroit sont assemblés pour nous recevoir ; le chef est absent ; après une demi-heure de kabar, son frère se décide à nous faire donner une case, qui mesure 4 mètres de côté et dont le faîte est élevé de 4 mètres au-dessus du sol ; la petite porte par laquelle on entre est située à l'ouest et est en bois, et son battant tourne sur des gonds ; une deuxième porte placée au nord éclaire la maison, mais il est faly d'y passer. Le lit (c'est-à-dire une simple natte sur des joncs) est dans l'angle nord-ouest, le foyer est dans l'angle sud-est ; il n'y a pas de poutre au centre ; les parois sont solidement construites en bois et en roseaux, et sont enduites de bouse à l'intérieur.

Comme il est interdit de cuire et de manger de la chèvre dans cette maison, pour ne pas jeûner, je vais manger dans une maisonnette voisine. Toutes les femmes du chef viennent me voir ; il y en a six, jeunes et belles femmes à l'air étonné et inquiet, qu'accompagne une vieille, mais il me déplaît de voir leurs têtes garnies de boules de suif. Les jolis petits chignons masikoro sont remplacés par de grosses boules de graisse blanche qui rancissent sur la tête. Beaucoup d'hommes sont coiffés de même.

Je ne passe qu'une nuit à Bevatry et, à l'aurore, je donne le signal du départ ; quant au bœuf dont on veut me faire cadeau, je prie le chef de le garder pour plus tard. Depuis Morondava le baromètre a baissé de 14 millimètres ; nous sommes actuellement sur un plateau de grès rouge, mamelonné, et la route coupe un grand nombre de collines, où le grès, érodé et entraîné par les grandes pluies, laisse à découvert le calcaire qu'il recouvrait ; tous les sommets sont à peu près semblables à celui d'Ambohibasia, montagne voisine d'Andranolo, en forme de légers dômes émergeant du grès. Dans le fond des vallées, c'est de l'argile grise. Du côté du nord-est, la montagne a une pente rapide ; elle est coupée par une faille. Vers le sud-ouest, les couches de terrain s'inclinent en pente douce. Il n'y a pas de forêts, pas de bois, ce n'est qu'une vaste prairie où les arbres sont espacés les uns des autres et qui est hérissée d'un millier de nids coniques de termites, hauts d'un mètre, que la pioche seule peut démolir.

À 11 heures et demie, nous nous reposons, pendant une demi-heure auprès d'un petit ruisseau, le Maloto, puis, malgré la chaleur (36°), nous reprenons notre route vers le sud. Nous laissons à l'ouest la petite colline de Velonakoho et nous arrivons à un étang ; tous nos hommes déposent leurs bagages, plantent leurs sagaies dans le sol et, laissant tomber leurs lambas, se jettent à l'eau.

Les Sakalava se baignent volontiers, soit avant, soit après le repas, quand ils ont chaud et quand ils sont fatigués ; dans

toutes les rivières, dans tous les étangs, auprès desquels ils passent, ils se lavent le torse ; quand l'eau est pure, j'en fais autant sans crainte, car dans cette saison, avant les pluies, les crocodiles se cachent et fuient l'homme. Ils sont, en ce moment, peu nombreux ici, mais, pendant les grandes pluies, quand les rivières débordent, ils arrivent par milliers et vont jusqu'au bord de la mer se battre avec les requins.

À 1 h. 25, nous nous arrêtons sous un grand tamarinier, en vue du village de Soa-Lengo ; le baromètre a baissé de 20 millimètres depuis notre départ. Ce n'est pas sans étonnement que je m'aperçois que ma caravane se compose à présent de vingt personnes, au lieu de neuf. Havandra et Tsilahira, les deux petits chefs d'Andranolo que Resala a engagés comme guides sans me prévenir, nous accompagnent, et ils se sont fait suivre de trois esclaves ; en outre une demi-douzaine d'inconnus se sont mis sous ma protection et m'escortent y trouvant avantage pour leur sécurité personnelle. Un homme de la bande va nous annoncer, puis, après vingt minutes, nous nous rangeons en file et nous entrons dans le village. Après un kabar d'un quart d'heure, on me donne une case dont la porte n'a pas 40 centimètres de large ; il faut se plier en deux pour entrer, et surtout ne pas se relever de suite, car on se cognerait la tête à la claie qui est juste au-dessus de la porte. Au nord, est une étagère, à l'est le lit. Dans l'ouest de Madagascar, les lits sont à peu près les mêmes partout ; sur quatre petits piquets fourchus plantés en terre aux quatre angles du lit et hauts de 20 centimètres, on en met deux autres horizontaux en long et, sur ceux-ci, trois traverses et toute une série de baguettes longitudinales ; une natte complète la couchette. Les premiers jours, c'est dur, mais bientôt les hanches deviennent calleuses et l'on finit par s'y trouver fort bien. C'est là que je couche. Mes hommes se mettent à terre, à mes pieds, s'il y a de la place, sinon on leur donne une autre case ; les plus malins font des conquêtes aux dépens de mes colliers et sont logés plus confortablement que leurs camarades. En attendant les cadeaux d'usage, j'envoie Masilea m'acheter de la volaille. On a une poule pour quelques aiguilles, pour un petit

collier, pour quelques clous dorés ; cinq coûtent une brasse de toile. J'avale ma poule au riz, arrosée d'un verre d'eau, sur les rives de la jolie rivière de Soa-Lengo, au cours torrentueux, qui coule au sud du village et se dirige vers l'ouest-sud-ouest. À Soa-Lengo, je vois pour la première fois la troisième espèce de baobab, découverte, comme les deux autres, par M. Grandidier, le *za* (*Adansonia za*), qui est plus petit que le fony (*Adansonia madagascariensis*) et surtout que le reniala (*Adansonia Grandidieri*), mais qui est beaucoup plus élégant ; son tronc diminue régulièrement de la base au sommet, et sa cime touffue s'élève en cône, au lieu de s'étaler horizontalement. En cette saison, il est, comme les deux autres, encore dépourvu de feuilles. Je récolte une vingtaine de plantes en fleurs sur la rive du Soa-Lengo, dont l'eau claire et profonde coule à travers des rochers de grès blanc un peu argileux, inférieur au grès rouge du plateau ; peut-être le grès rouge lavé par l'eau a-t-il changé de couleur, je le croirais volontiers.

À Soa-Lengo, j'ai remporté un beau succès dans l'exercice illégal de la chirurgie. Pendant qu'on tue la chèvre, Resala vient me dire qu'un homme, blessé d'un coup de fusil, réclame mes soins ; je vais voir le patient, Tsimalahefé, beau Masikoro d'une vingtaine d'années, qui, il y a cinq semaines, a reçu une balle dans le ventre pendant une bataille avec les Bara du village de Leimora, qui est à l'est de Soa-Lengo. La balle est entrée par le flanc gauche, a filé à travers les muscles sans attaquer le péritoine et s'est arrêtée au-dessus du pli de l'aine droite. L'orifice d'entrée est guéri ; il n'y a plus qu'une petite plaie au milieu du trajet et une autre au-dessus de la balle. Tout est pour le mieux, mais, comme il fait un peu nuit, je remets l'opération au lendemain matin. Dès l'aurore, j'aiguise mon scalpel, je lave ma pince et je prépare des bandes, mon Sakalava veut bien que je lui enlève sa balle, mais il a une peur terrible de mon scalpel et veut absolument se griser avant l'opération pour ne rien sentir. On lui a construit, en dehors de sa maison, une petite hutte de branches et installé un kibany entouré de nattes. À grand'peine j'obtiens que la case ne soit pas bondée de monde ; enfin il ne

reste que vingt personnes, et le patient, après avoir bu son litre de rhum, consent à se coucher, la tête sur les genoux de son père ; sa mère est aussi là et quinze autres personnes, parents ou amis. Les préliminaires ont demandé une heure, l'opération ne dure que deux minutes ; le patient crie comme si on l'écorchait, mais je fais tranquillement deux petites incisions en croix et j'enlève la balle qui n'était pas à 1 centimètre de profondeur. Alors le père, la mère, les parents, les amis, poussent des cris de joie, en me serrant les mains ; la mère se dresse d'un bond et se met à danser. La balle fait le tour de la société, et les commentaires vont leur train ; mais il faut un peu de mystère pour inspirer confiance aux Sakalava : « Donne-moi ton aoly », lui dis-je ; on me le fait passer : c'est un bout de corne de bœuf qu'il porte au cou et dans lequel il y a des résines et des morceaux de bois divers qui doivent le garantir de toutes sortes de maladies ; je prends sa balle et je l'enfonce au milieu : « Il faut mieux que la balle soit dans ton aoly que dans ton ventre. » Après ces paroles simples, qui remplissent la société d'admiration, je lui défends de boire du rhum pendant quinze jours, puis je vais déjeuner. J'ai grand'peine à refuser le bœuf, dont on veut me faire cadeau. Lorsque dix jours après je suis revenu à Soa-Lengo, mon homme était guéri.

Le lendemain nous nous mettons en route à 7 heures et nous hâtons le pas vers Manja qui est proche. Sur la route je rencontre une demi-douzaine d'Ambaniandro (Hova) ; on s'arrête, et un petit kabar commence ; ils veulent absolument m'accompagner et me conduire chez le gouverneur ; je ne puis m'en défaire. Mon escorte grossit tous les jours. À 9 heures nous traversons le Maitampaka dont l'eau claire coule rapidement dans un ravin de 10 mètres, creusant un lit tortueux dans le grès blanc. Dans la tranchée profonde ouverte par ce torrent, on voit nettement la superposition des courbes horizontales du grès rouge au-dessus du grès blanc. À 10 heures et demie, nous côtoyons l'étang de Voriampela.

À 11 heures, nous faisons une station sous le grand tamarinier qui donne son nom au village sakalava de Kiliabo, dont le

masondrano est Ramoty. On nous introduit peu après dans l'enceinte et aussitôt on me donne une case où je déjeune. Ramoty veut me faire cadeau d'un bœuf, que je refuse le plus poliment possible ; car il faut que j'aille aujourd'hui même à Manja où je serai certainement retenu par le gouverneur.

À 2 heures, on part pour Manja qui n'est qu'à un quart d'heure de marche ; ce petit fort est entouré de nopals ou raquettes, qui, plantées depuis plus de cinquante ans, ont poussé comme des arbres et forment des murailles impénétrables. Nous suivons une allée étroite, sombre, au milieu de ces cactus à longues épines, et nous arrivons à une porte en bois qui est l'entrée du village. On nous fait attendre au rez-de-chaussée d'une maison pourvue d'un étage, dans une pièce qui ressemble assez à la salle basse d'une ferme ; on m'offre une chaise et mes vingt compagnons s'assoient ou se couchent à terre. J'envoie prévenir le gouverneur hova qui est dans ses plantations de mon arrivée et, sans m'en apercevoir, j'attends deux heures ; tout d'un coup je me réveille, je regarde ma montre, il est 4 heures et demie. J'entre immédiatement en colère : « Où est le gouverneur ? Allez le chercher, s'il n'est pas là dans un quart d'heure, je m'en retourne et c'est lui qui viendra me faire visite ! Il sait depuis hier que je suis ici ; pourquoi n'est-il pas là pour me recevoir. Dites-lui bien que je n'aime pas attendre. J'ai avec moi vingt personnes qui veulent des vivres, des marmites, une maison, et rien n'est prêt. Je vais retourner chez Ramoty ! » Je criais fort, articulant nettement les quelques mots sakalaves que je savais ; tout le monde tremblait.

Nous plions aussitôt bagages et nous nous en allons. Le soir même, je recevais une ambassade que j'ai renvoyée avec dignité. Je suis porteur d'une lettre du premier ministre qui ne quittera pas ma poche ; si le gouverneur veut la voir, qu'il vienne en personne ! Le lendemain, au petit jour, le gouverneur Razafinbelodavida, XIe honneur, arrivait en fitacon avec toute son escorte et me fit ses excuses que j'acceptai. L'après-midi, je lui rendis visite ; il m'offrit le thé et m'invita à déjeuner pour le lendemain. Nous nous sommes quittés très amicalement en ap-

parence, mais il avait voulu m'humilier et ne me pardonnera pas de l'avoir remis à sa place.

Chez les Sakalava, comme dans toutes les peuplades malgaches, la richesse d'un homme se calcule d'après le nombre de bœufs qu'il possède. On se les procure avec de la toile, salaire d'un travail plus ou moins réel, ou bien avec un bon fusil en faisant la guerre.

Chaque bœuf porte à l'oreille, comme nous l'avons déjà dit, la marque spéciale de son propriétaire : c'est une découpure parfaitement définie par le nombre, la position et la dimension des échancrures. Il y a une nomenclature très précise des formes d'oreilles, termes inusités en d'autres cas, tout comme ceux du blason. Cette marque équivaut à des armoiries que chaque maître transmet à ses héritiers et dont l'ancienneté est un titre de noblesse. Si un bœuf marqué est vendu, on ne modifie pas son oreille, on lui fait seulement une autre marque à l'épaule. Il existe aussi une langue spéciale pour désigner la couleur de l'animal, la position de ses taches, s'il en a, ses qualités, la forme de son pied, etc.

À l'inspection des seules empreintes laissées par le passage d'un troupeau de bœufs, un bon Sakalava distingue les moindres différences qu'elles présentent et peut dire le nombre des bêtes du troupeau ; il connaît parfaitement celles de chacun de ses bœufs et les suit à la trace si on les a volés. Les Sakalava aiment et soignent leurs bœufs comme nos éleveurs les chevaux.

C'est avec les bœufs qu'ils font le commerce, qu'ils achètent des fusils à pierre, de la poudre et des balles, leur large ceinturon avec cartouchière et poudrière que fabriquent les Bara, et par conséquent qu'ils s'équipent en guerre.

Il existe deux espèces de bœufs à Madagascar, mais dans le Ménabé, il n'y en a qu'une seule, le bœuf à bosse, bien plus beau et plus grand que les bœufs du Cambodge et d'Aden. Il ne coûte rien à nourrir, car partout dans la forêt il y a des clairières avec

de gras pâturages ; l'herbe, quoique sèche comme du foin du mois de mai au mois d'octobre, est une excellente nourriture.

La température des nuits ne s'abaissant pas au-dessous de 14° dans le mois de juillet, qui est le plus froid de l'année, on parque toujours les bœufs en plein air. Le parc est limité par des piquets très rapprochés les uns des autres, que relient des branches ou qui sont attachés par des écorces ; sa porte est étroite pour que les bêtes n'y passent qu'une à une et elle est fermée par trois ou quatre barreaux horizontaux. Tous les animaux du village y sont pêle-mêle, mais chaque maître connaît les siens et le mélange n'est qu'apparent. On sépare les jeunes veaux de leur mère et on les met dans un parc différent.

Le Sakalava ne s'attache pas à sa hutte. Si, dans un village, plusieurs personnes meurent à de courts intervalles, sans avoir atteint une extrême vieillesse « l'âge où l'on s'en retourne », tout le monde émigre et l'on s'en va avec le troupeau, cherchant une région fertile avec de l'herbe, de l'eau et des arbres, où l'on construit un nouveau parc et où l'on bâtit de nouvelles cases. Les femmes vont chercher des roseaux et des souchets pour les parois et la toiture, les hommes coupent les arbres pour faire les poteaux d'angle, les poteaux du centre, les poutres et les chevrons du toit. En un jour tous les matériaux sont réunis, et en un jour la maison est bâtie. On étend alors des nattes à terre et on place à côté du poteau central trois pierres pour le foyer, et on a un logement qui dure plusieurs années. Le Sakalava est essentiellement pasteur ; aucune construction durable, aucun temple ni autel de pierre ne le retient attaché au sol, qu'il ne cultive pas, aucune superstition ne limite sa patrie ; avec ses deux sagaies, son fusil et ses bœufs, il sait partout être heureux et libre.

3° De Kiliabo à Vondrové.

Mes relations d'abord hostiles, puis très amicales avec le gouverneur de Manja, m'ont retenu trois jours à Kiliabo. J'achète du riz et des poules, et Ramoty me donne un bœuf : les vivres sont donc assurés ; comme friandise, nous avons des voanjo ou arachides ; ce sont des graines comestibles, contenues par trois ou quatre dans des gousses fragiles, chacune de la dimension d'une noisette dont elles ont le goût ; grillés, les voanjo sont délicieux. Mes deux compagnons, Tsitrapahy et Tsimangaretsa, n'en mangent pas, car c'est faly pour eux comme le rognon de bœuf l'est pour Masilea. Chaque Sakalava porte au cou un aoly qui doit le protéger contre les balles du fusil, les crocodiles, les ouragans, les maladies, mais ces aoly ne sont efficaces que si le porteur se soumet à certaines privations ; celui-ci ne doit jamais manger de poule, pour un autre c'est au mouton qu'il est interdit de toucher, un troisième a ordre de s'abstenir de rognon de bœuf, etc. D'autres prohibitions sont plus générales : dans toute une région, par exemple, il est défendu de mettre du sel dans du lait sous peine que la vache qui a fourni le lait meure. Je ne me le fais pas dire deux fois, je prends bonne note de leurs superstitions et je me soumets à toutes leurs règles, aussi je n'ai que des amis parmi les Sakalava, je me contente de leur dire qu'en France nous avons des interdictions du même genre, que par exemple la viande est faly une fois par semaine, etc. ; cela les fait sourire ; ils ne trouvent pas non plus ridicule qu'on ait au poignet un porte-bonheur ou au cou une médaille, mais je ne leur en dis pas plus long dans la crainte, en citant d'autres exemples, d'humilier les vazaha que tout le monde ici aime et respecte.

Rasala, grand bavard et très hâbleur, m'avait raconté avant le départ qu'il avait plusieurs frères de sang dans le sud et que, grâce à ses relations, mon voyage serait facile. Toutes ces fraternités ne me semblaient pas très authentiques et je ne me trompais pas ; en effet, il n'a pas pu m'en montrer un seul, mais il

profite du voyage pour se créer des relations et il m'annonce aujourd'hui 20 août 1891 que Ramoty veut échanger son sang avec lui et il m'invite à la cérémonie.

Ramoty et Rasala sont assis à terre, ayant devant eux un bol contenant de l'eau et un morceau d'hazomangitsa ; chacun met dans le bol un peu de poudre et une balle de son fusil. Puis Rasala y plonge l'extrémité de sa sagaie et de la baguette de fusil de Ramoty et tous deux tiennent de la main gauche ces deux armes, dont Rasala arrose continuellement l'extrémité inférieure avec l'eau de l'hazomangitsa. Havandra, qui est assis devant eux, frappe d'un mouvement lent et régulier, avec un petit couteau, le manche de la sagaie, pendant qu'il leur fait un discours où il leur rappelle quelles sont les obligations que deux frères de sang ont vis-à-vis l'un de l'autre dans toutes les circonstances de la vie, sur terre et sur mer, pendant la guerre et pendant la paix, prenant à témoin Dieu, les ancêtres, le plomb et la sagaie. Le discours fini, Rasala cesse d'arroser le fer ; chacun des guerriers prête serment, puis frappe sept coups sur la sagaie. Ramoty prend alors le couteau, se fait une petite incision à la poitrine et prend avec la lame une goutte de sang qu'il mêle dans la cuiller à l'eau de l'hazomangitsa et qu'il fait boire à Rasala ; celui-ci, à son tour, se fait une entaille semblable, prend avec la lame une goutte de son sang, la mélange dans la cuiller avec la même eau de l'hazomangitsa et la fait boire à Ramoty. Après que les deux frères de sang ont échangé leur balle, on renverse brusquement le bol pour que l'eau soit vidée d'un seul coup, et la cérémonie est terminée.

Ramoty n'a pas tué de bœuf ce jour-là, parce qu'on en devait tuer trois le lendemain pour une autre cérémonie, la circoncision.

À Madagascar, la circoncision ne se fait pas comme chez les Juifs quelques jours après la naissance, mais lorsque les enfants ont 6 ou 7 ans. Depuis quelques jours, chaque soir, on se prépare à la fête par le chant et la danse. C'est en face du grand tamarinier, auquel le village doit son nom de Kiliabo, du côté de

l'est, qu'on se réunit ; toutes les femmes, assises, chantent, en battant des mains, une phrase courte, vingt fois répétée, que le coryphée change de temps en temps ; le rythme varie peu, et le tambour roule continuellement sur une mesure à deux temps, huit coups à la mesure. Parfois, une femme se lève et danse aux applaudissements des hommes, puis un danseur, armé d'une ou deux sagaies, exécute quelques pas ; l'un de mes hommes, Tsimitoa, est acclamé à grands cris aigus ; il avance sur la pointe des pieds, les bras tendus, le torse incliné en avant, le haut du corps immobile ; les jambes seules, légèrement écartées l'une de l'autre, ont un mouvement saccadé, rapide. Un petit enfant lui succède, ayant à la main une sagaie qui a deux fois sa hauteur ; ses mouvements sont plus naturels, plus souples, plus à ma portée, car il faut connaître la chorégraphie malgache pour admirer sainement et je n'ose formuler mon jugement sur la danse et sur les danseurs, faute d'instruction suffisante.

Les hommes, en groupes compacts, qui ont l'allure du pas gymnastique, mais presque sur place, chantent en avançant lentement, répétant une phrase courte qui se termine par un « Ah ! » guttural, sec, violent, comme celui d'un bûcheron qui cogne de toutes ses forces.

Le lendemain 21 août, la fête commence dès le matin. Les hazomangitsa sont plantés en face du tamarinier ; ce sont des troncs d'arbres équarris, pointus à leur extrémité supérieure, qu'on dresse à l'est du village ; ils sont sacrés. Chaque famille a le sien ; toutes les cérémonies solennelles se font devant l'hazomangitsa. Quand Rasala et Ramoty ont fait leur *fatidra*, c'est un morceau de l'hazomangitsa de ce dernier qui était dans le bol. C'est comme l'autel des sacrifices. Quatorze marmites pleines de viande, avec autant de feux tout préparés, sont rangées en ligne devant les hazomangitsa. Les femmes, accroupies, chantent et frappent des mains au son du tambour ; les hommes sont assis sous le tamarinier où l'on a construit une petite case en branchage dans laquelle doivent coucher les enfants pendant quelques jours après la circoncision. Durant plusieurs heures, on chante, on danse, on boit du rhum, puis on tue deux bœufs

qui sont découpés sur l'heure et distribués aux assistants. Je n'ai pu voir la fin, car j'étais attendu par Razafinbelodavida au fort de Manja pour déjeuner et midi est passé depuis longtemps ; il me faut donc m'en aller, mais, dans cette cérémonie comme dans toutes les autres, les préliminaires seuls ont quelque intérêt. Le lendemain 22 août, nous reprenons notre route vers le sud ; mes hommes sont paresseux, car hier ils ont fait la fête, ils ont bu du rhum et ils ont chanté toute la nuit ; aussi me conseillent-ils de m'arrêter au village de Bevia, où nous arrivons à 10 heures du matin, après trois heures de marche.

Au sud de Kiliabo et du fort de Manja coule la petite rivière de Manja à laquelle la région doit son nom, région fertile en toute saison, car il y a de l'eau pour arroser les rizières à une lieue à la ronde ; l'argile grise qui alterne avec le grès rouge forme un sol excellent où l'eau séjourne. Le riz de Manja est d'une belle qualité, son grain est long et blanc et facile à débarrasser de ses enveloppes et il se gonfle bien dans l'eau ; en outre, sur le grès rouge l'herbe est abondante et les troupeaux y trouvent un excellent pâturage, aussi le pays est-il riche et y a-t-il de nombreux villages très voisins les uns des autres, Kiliabo, Manja, Koméké, Andasibé, et d'autres, et dans leurs parcs il y a des centaines de bœufs. Nous traversons successivement l'Alamisy, le Tanivaky, le Kelilambo qui coulent vers le nord-ouest à travers les rizières, et nous arrivons au village de Bevia, qui est à une quinzaine de kilomètres au sud-ouest de Kiliabo.

Je suis bien reçu par le chef Moraraika qui me donne une belle chèvre, du riz blanc, des patates, etc., et met à ma disposition une petite case ; quant à mes hommes, ils logent dans une riha, case élevée sur pilotis, qui sert de grenier dans la saison des pluies. Quand tous mes bagages sont entassés dans un coin de ma case, il ne reste plus beaucoup de place et j'envoie Masilea faire la cuisine en plein air. Depuis Soa-Lengo, mes hommes me font une réputation de médecin qu'il m'est difficile de soutenir ; ils m'amènent une femme mourante dont je ne reconnais pas la maladie. Que faire ? Je réponds que chaque maladie a un aoly différent et que je n'ai pas avec moi celui qui lui convient.

Un instant après, c'est le vieux roi Tsiatelo, un allié de la reine du Ménabé, Rasaotsa, qui m'envoie un ambassadeur pour me demander de venir le voir, car il a mal à la jambe à la suite d'une chute faite dans le pays de Fihereña (prononcez Fierengue). Faute de mieux, j'emporte du phénol et, le lendemain, je pars avec quatre personnes pour aller le voir.

Tsiatelo habite le village de Bemoramba, au sud de Bevia ; c'est une promenade d'une heure et quelques minutes à travers des prairies et des rizières. Nous traversons le Beanana, l'Antsikoty et le Bevia et, vers 9 heures, nous sommes en vue de Bemoramba. Que de gens en mouvement ! On croirait voir une fourmilière ; les femmes ont sur la tête leur linge, leurs fisia, leurs sajoa, les hommes portent leurs maisons par morceaux, car le village se déplace ; on démolit au sud et on reconstruit au nord. Tsiatelo change de résidence et tout son monde fait de même. Le village nouveau n'étant pas encore construit, on nous conduit dans l'ancien, où il reste encore quelques maisons, et l'on nous apporte une poule et des œufs avec lesquels nous déjeunons sur l'heure, le roi ne devant nous recevoir que l'après-midi. Comme toujours, j'excite la curiosité des habitants et mes hommes leur parlent de moi, ce qui m'agace de plus en plus à mesure que je comprends mieux leur langue ; ce n'est pas un des moindres ennuis du voyage que d'être montré comme une bête curieuse ; il me semble par instants que je ne suis plus un voyageur, mais un ours que mes hommes exhibent à une foire. Tout le monde veut admirer mon couteau à *huit langues* et mon couteau de chasse et mon revolver, le fusil à six *bouches* qu'il me faut décharger soigneusement et l'autre fusil à deux *bouches* ; quelquefois c'est amusant, mais pas toujours.

Après le repas, nous allons voir le roi ; n'ayant pas encore de domicile, il habite sous un grand tamarinier dans une case provisoire faite de quatre nattes attachées à des piquets. Une trentaine d'hommes sont rangés en cercle autour de lui, sans armes ; toutes les sagaies sont déposées en tas, et mes hommes en passant, avant de se présenter devant le roi, quittent aussi leurs armes blanches, ne conservant que leur fusil. Nous pre-

nons place dans le cercle et les politesses commencent par un échange de discours entre mes orateurs et les orateurs royaux, dont je ne comprends encore que la moitié.

Tsiatelo rentre ensuite dans sa hutte, où l'on m'introduit. C'est un beau vieillard qui a près de 90 ans, peut-être plus ; de loin, on ne lui donnerait qu'une quarantaine d'années, car il est droit comme un baobab et fortement charpenté ; sa figure est impassible. C'est un grand-oncle ou un arrière-grand-oncle de Rasaotsa, la reine du Ménabé qui a plus de 45 ans. J'examine sa jambe malade et je ne découvre rien, mais, pour lui faire plaisir, je lui ordonne des frictions d'eau phéniquée, matin et soir, et je prépare moi-même le remède, remède impuissant contre la vieillesse.

Le roi reprend alors sa place sous le grand tamarinier, comme Louis IX sous son chêne, et les discours recommencent. Ce n'est pas un kabary, c'est un *varivary*, une simple conversation. Tsiatelo me fait apporter un panier de riz de 50 kilogrammes et me promet une chèvre pour le soir, dès que son troupeau sera de retour du pâturage ; en échange, je fais déposer à ses pieds quatre lamba, et, après cet échange de politesses, je reprends ma route vers Bevia. On n'a pas tous les jours la chance d'extraire des balles logées sous la peau ; le remède que j'ai donné au roi, s'il ne nuit pas à ma réputation, ne l'augmentera certainement pas.

En arrivant à Bevia, autre kabary. Tsimitoa, l'un de mes hommes, est malade et il veut retourner chez lui avec deux de ses amis ; j'y consens, mais finalement il préfère m'attendre et il restera ici avec trois hommes pour garder les bagages ; dans une semaine, je reviendrai le prendre.

Le 24 août 1891, nous quittons Bevia et allons vers le sud-ouest à travers le plateau de grès rouge qui alterne avec l'argile grise. Nous nous embourbons successivement dans l'Antsoha, affluent du Kelilambo, dans la rivière de Bevia, dans l'Ampasitsiaka, dans l'Ankirambo et dans le Marofy, tous ruisseaux qui appartiennent au bassin du Maitampaka et que sépa-

rent des mamelons assez élevés. À l'ouest du Marofy qui coule vers le nord-est, nous franchissons une colline boisée et nous nous arrêtons au bord de l'Androabé qui coule vers le sud-ouest ; c'est une jolie rivière, affluent de l'Anadranta qui lui-même se jette dans le Mangoka. Au bord de l'Androabé, nous trouvons une belle plage de sable, car l'eau est basse dans cette saison, et, comme il est midi, nous déjeunons.

Après ce repas bien gagné, à 2 heures, nous reprenons notre route vers le sud-ouest et nous traversons successivement l'Andafia, l'Andranofotikely, qui est un tout petit ruisseau, le Tandrano, l'Ankaréké, qui tous coulent vers le sud et vont se jeter plus ou moins directement dans l'Anadranta. Divers sommets se dressent devant nous : l'Ambohimaranitsa, l'Ambohifoly, l'Ambohijaza ; le premier est un pic inaccessible, car aucun sentier ne coupe la forêt au milieu de laquelle il se dresse et mes velléités d'ascension sont impuissantes à vaincre la résistance des indigènes. Toute cette contrée est très accidentée et couverte d'arbres. Nous n'arrivons qu'à la nuit au village d'Anadranta ; c'est Raharo, un fils de Tsiatelo, qui en est le chef. On nous fait attendre une heure avant de nous donner une case inhabitable, et le chef reste invisible ; Tsialofa se met en quête d'une maison plus convenable que je loue pour une brasse de toile ; à peine suis-je installé qu'on m'annonce la visite de Raharo ; vingt hommes s'assoient autour de lui en carré devant ma porte et nous commençons un kabary qui dure une heure, en pleine nuit noire. Demain, on me donnera une chèvre, mais j'aimerais beaucoup mieux avoir tout de suite une poule, enfin il faut me contenter de manger un peu de riz, puis je dors. La chèvre de Raharo n'était pas un leurre ; venue trop tard pour être cuite et mangée hier, mes hommes se sont contentés de la tuer, mais dès l'aurore ils l'ont mise dans la marmite et, à 7 heures et demie du matin, il n'en restait plus qu'un gigot qu'on m'avait heureusement réservé.

Le village de Raharo est au milieu d'une forêt où les reniala abondent ; les collines boisées qui l'entourent, la belle rivière de l'Anadranta qui coule à l'est en feraient un séjour charmant,

mais je n'ai pas le temps de m'y attarder, il me faut aller plus au sud. À dix minutes au delà du village, nous trouvons l'Anadranta qui coule au milieu d'une plaine large et fertile, beaucoup plus étendue à l'est qu'à l'ouest. Nous longeons cette rivière et nous apercevons à l'ouest la montagne de Mandrangalataka, un peu plus au nord le pic d'Ambohimarangitsa et plus au nord encore celui de Marotaola. Il ya plusieurs villages sur les bords de l'Anadranta qui portent tous comme nom générique celui de la rivière et ne se distinguent les uns des autres que par le nom de leur masondrano : Raharo est le chef du premier ; Mahabo, celui du second ; Tsimivona, celui du troisième. Nous arrivons chez ce dernier à 9 h. 10 et, après une heure de kabary, on me donne, pour me reposer, une affreuse cabane sans natte et sans kibany, en me promettant une chèvre, mais, malgré ce cadeau en perspective, je repars immédiatement pour gagner le Mangoka au plus vite ; si jamais je reviens ici, nous mangerons alors la chèvre.

Nous traversons l'Anadranta et, tournant le dos à l'Ambohimarangitsa, nous suivons le lit desséché d'un de ses bras par lequel le trop plein de cette rivière vient se déverser dans le Mangoka à l'époque des crues, c'est-à-dire des pluies. Le sable desséché est fatigant et nous avançons lentement en plein soleil, mais nous entrons bientôt dans la forêt, laissant à notre gauche le riche village d'Ampandra que limite du côté de l'est une montagne de grès, au pied de laquelle passe la rivière desséchée qui s'étend vers l'est dans un vaste cirque où abondent les *fandra* (ou vakoa) rameux, grands comme des sapins, et où poussent en abondance, à perte de vue, le riz et les bananiers. Après avoir contourné le flanc de la colline, nous arrivons à la petite source sulfureuse de Mantsivarilavaka où abondent les *Beggiatoa*. Enfin, à 1 heure, nous nous arrêtons sous un grand tamarinier en vue de Vondrové ; nous n'avons point ici à faire de longs kabary, car mes hommes sont connus et plusieurs y ont des frères de sang. On me présente de suite au chef Tsiambohitsa, et l'on me donne une case.

Vondrové est à quelques minutes au nord du Mangoka. Le Mangoka est un beau fleuve, large de plus de 500 mètres et profond, qui coule sur un lit de sable blanc ; les pirogues à voile des Vezo peuvent le remonter bien plus loin que Vondrové.

On a fait jadis ici un grand commerce de caoutchouc, mais le prix de cette denrée s'étant assez élevé pour que l'achat en fût peu lucratif pour les traitants, en même temps qu'il baissait en Europe, quelques mauvais marchés ont arrêté toute exportation. L'orseille, qui alimentait plus de dix maisons de commerce sur la côte ouest, n'est plus exporté que par une seule, et les traitants émigrent tous à Tullear ou aux environs, à Nosy Vé, à Salary, pour faire le commerce des pois du Cap, auquel ils devront, du reste, bientôt renoncer, car il leur est impossible de lutter contre les Banyans et les Indiens qui trafiquent sur toutes ces côtes. Les Indiens ayant en effet très peu de frais, vivant de rien, se contentant d'un petit bénéfice et ne craignant pas de mourir à la peine, achètent les divers produits, l'ébène, le caoutchouc, la cire, etc., à des prix très peu inférieurs à ceux de Londres. Quoique le commerce ne soit plus florissant à Vondrové, ce n'en est pas moins un pays où des colons agriculteurs pourraient vivre heureux et mourir de vieillesse, entourés d'une nombreuse famille, à la condition de s'y fixer et de ne pas songer à faire rapidement une fortune qu'ils viendraient dépenser en France plus rapidement encore. J'aurais voulu continuer mon voyage au sud du Mangoka et faire l'ascension de la belle montagne qui était en face de moi, sur l'autre rive, avec sa forêt séculaire de reniala. Mais il m'eût fallu des marchandises et des hommes, et ma pacotille est presque épuisée ; mes Sakalava du Ménabé refusent, du reste, de me conduire dans le pays de Fiherenga qu'ils ne connaissent pas, car c'est un dur voyage à faire que l'exploration du Fiherenga ; il faudrait partir de l'embouchure de la rivière Mangoka, se créer des relations avec les chefs de l'intérieur, former une équipe d'hommes, et tout cela aujourd'hui m'est impossible ; je fixe donc pour le 27 août, après-demain, la date du départ pour Nosy Miandroka, en recom-

mandant à mes hommes de me conduire par un chemin différent du premier.

De Manja à Vondrové, j'ai traversé vingt cours d'eau ; nulle part ailleurs sur ma route je n'en ai rencontré autant pour un trajet d'environ 50 kilomètres. Les uns, le Manja, l'Alamisy, l'Andranovoritelo ou Tanivaky, appartiennent au bassin du Maitampaka ; les autres, le Kelilambo, l'Antsoha, le Beanana, l'Antsikoty, le Bevia, l'Ampasitsiaka, l'Ankirambo, le Marofy, l'Androabé, l'Andafia, l'Andranofotikely, le Tandrano, l'Ankaréké se jettent dans l'Anadranta, affluent nord du Mangoka. Beaucoup de ces cours d'eau ne sont que des ruisseaux que j'ai traversés près de leur source. J'aurais voulu prendre une route plus à l'est pour connaître d'autres affluents de l'Anadranta ou du Marotaniraty, mais il n'en existe pas d'autre entre Vondrové et Manja que celle que nous avons suivie, et nous sommes forcés de revenir sur nos pas jusqu'à Andranolo.

Nous quittons Vondrové le 27 août à 1 h. 45, et nous gagnons le village d'Anadranta, que gouverne Tsimivona et où une chèvre nous attend. Le lendemain, nous partons de bonne heure et nous déjeunons au bord du Tandrano ; le soir, nous retrouvons nos hommes à Bevia. Le 29, nous allons à Manja, ou plutôt au village d'Andasibé, qui est un peu au sud de la rivière et où le chef Tsiraty nous reçoit généreusement.

Le 30, nous arrivons à Soa-Lengo où je retrouve mon blessé complètement guéri. C'est le chef Havandra qui m'avait donné l'hospitalité lors de mon premier passage, je loge cette fois-ci chez un autre chef Antsangilo qui me fait apporter 4 sahafa de kabija (c'est-à-dire de farine de tavolo), avec un petit morceau de charbon placé au milieu de la farine pour en faire ressortir la blancheur, puis un gros fisia de riz et une belle chèvre. Rasala et Tsialofa échangent leur sang avec Antsangilo et Manifaka, le frère de Raoty. Je me mets en frais en achetant un litre de rhum à des Hova qui passent, Antsangilo en fait autant, le père de mon blessé apporte aussi une bouteille, et l'on festoie.

Le soir Antsangilo me donne son lit. Sa case est belle, elle a près de deux brasses de côté et possède deux portes, dont une ouvre à l'est, ce qui est rare ; le foyer est dans l'angle nord-est et non point au centre de la pièce, comme il arrive fréquemment ; au-dessus de la porte, sur la paroi du nord, est une grande claie chargée de provisions et d'ustensiles de cuisine.

Le lendemain, nous partons de bonne heure. Nous déjeunons en rase campagne et, vers 4 heures, nous arrivons à Bevatry, où je constate de nouveau que l'architecture des Bara diffère de celle des Sakalava ; il n'y a pas de poutre au milieu de la case (*andriambotrano*) ; le lit est à terre ; le foyer est dans un angle ; la porte s'ouvre en dehors ; la grande claie n'est pas au-dessus de la porte, mais au fond de la case.

Le lendemain nous sommes chez Havandra à Andranolokely. Havandra aime le confort, car sa case est grande et belle pour le pays ; son lit est enfermé dans une alcôve de nattes ; deux portes, l'une au nord, l'autre à l'ouest, donnent de l'air et de la lumière, et le toit est assez élevé pour qu'on puisse se tenir debout ; elle vaut mieux même que la case du masondrano Mavota que j'ai eue à mon premier passage.

Comme il fait chaud, j'envoie Masilea faire la cuisine dans une case voisine, vrai type de case masikoro, avec sa porte au nord, sa poutre et son foyer au milieu, et le kibany au fond.

Le jeudi 3 septembre 1891, nous retournons à Nosy Miandroka par un chemin différent de celui que nous avons suivi en venant. Vers 10 heures, nous rencontrons le lit desséché du Kirindy, au nord-est d'Andranolo ; à un kilomètre dans l'est, il a encore de l'eau, mais là elle disparaît complètement en s'infiltrant dans le sable. Nous déjeunons sous un grand tamarinier et, après un repas bien mérité, nous reprenons notre route jusqu'à la nuit tombante ; nous nous arrêtons alors dans la forêt qui s'illumine comme un décor de théâtre à la lueur des feux qu'allument mes hommes. Le 4, dès l'aurore, nous sommes en route pour le nord ; nous déjeunons au bord d'un étang où l'on peut boire, mais où il est défendu de se baigner, Andrano-

vorifaly. Deux heures après, nous sommes au village d'Ampasy, sur la rive nord du Manarivo, qui a là plus de 500 mètres de large et 1 mètre de profondeur, tandis qu'auprès de la mer c'est une toute petite rivière. La maison du chef de ce village, Tsitiva, est plus grande que toutes celles que j'ai vues, et nous y logeons tous sans peine. Cette contrée est riche en bœufs et très peuplée ; les villages se touchent.

Begoaka, où nous déjeunons le lendemain, est à une heure et demie d'Ampasy ; nous nous y reposons jusqu'au soir.

Le 6, nous déjeunons au village d'Androtsa, toujours sur les bords du Manarivo, et le soir nous couchons en pleine forêt.

Le 7, nous déjeunons sur les rives de l'Anakabatomena, et nous rentrons triomphalement le soir à Nosy Miandroka. Personne n'est mort, ni blessé, ni malade, et jusqu'à minuit on boit du rhum, on chante et on danse.

QUATRIÈME EXCURSION
LE BASSIN DU MANARIVO

Aussitôt après l'arrivée du courrier de septembre, je me prépare à une nouvelle excursion dans les États de Rasaotsa, qui sont limités au sud par le Mangoka et dont la limite orientale n'est pas bien fixée. J'ai pour but de remonter le Manarivo jusqu'à ses sources qu'a découvertes en 1870 M. Grandidier.

Pendant les derniers jours du mois, je complète, en compagnie de M. Besançon, lieutenant de vaisseau à bord du *Sagittaire* qui stationne à Nosy Miandroka, la topographie du delta du Morondava. Une marche d'un jour nous conduit à Marofototsa et le lendemain nous allons déjeuner à Karahaina, d'où nous repartons en pirogue pour relever le cours du fleuve. Nous marchons l'un derrière l'autre, le calepin et la boussole à la main, suivant le guide, mon inséparable Tsialofa qui justifie son nom, et notre conversation se borne pendant plusieurs heures à des phrases comme celles-ci : « 7 h. 47 m., sud 45° est ; n'est-ce pas ? – Oui. – 8 h. 15 m., sud 60° est ? – Oui. – 8 h. 20 m., sud 45° est ? – Oui. » Nos boussoles et nos montres sympathisent comme nos caractères ; elles sont presque toujours d'accord. Aux haltes, c'est plus gai. Je ne m'étendrai pas sur ce voyage, je ne pourrais que répéter ce que j'ai dit dans mon premier chapitre et, d'ailleurs, la carte résume toutes nos observations. Il m'eût été agréable d'avoir un tel compagnon de route pour l'excursion plus longue que j'allais entreprendre, mais une longue absence n'était pas permise à mon camarade d'un jour.

Tsialofa, que j'avais chargé de recruter une escorte, m'a choisi des hommes d'élite : outre Rasala et Masilea déjà connus, j'emmène avec moi Masy, Lahiakio, Tsiavalika, Rahamotsa, Nangaretsa. Rahamotsa, qui m'a déjà accompagné dans l'Andranomena, est un garçon doux et gai, bien bâti, un beau

Vezo ; Masy et Lahiakio sont deux hercules ; Tsiavalika est un bon chasseur ; Nangaretsa est le loustic de la bande ; tous sont pleins d'entrain et de santé.

Le 3 octobre, à 9 heures du matin, tous les bagages sont attachés aux palanches, et, comme toujours, nous entrons dans l'eau pour traverser le Morondava et ses nombreux marigots qui inondent la forêt de palétuviers ; vers 11 heures, nous arrivons à Sakamiroaka, grand village dont nous avons déjà eu l'occasion de parler et qui est presque exclusivement peuplé de Cafres, jadis esclaves, aujourd'hui libres. Ils n'ont que l'illusion de la liberté, puisqu'ils sont, tout comme auparavant, esclaves de leurs besoins et que, pour acheter la nourriture et les vêtements qu'on leur donnait jadis comme salaire, ils travaillent autant qu'avec leurs anciens maîtres. À Madagascar, les esclaves sont comme les clients des anciens citoyens romains et font partie de la famille ; il faut ici oublier complètement la *Case de l'oncle Tom*. Les Makoa savent, heureusement, cultiver le riz, le manioc, le maïs, les patates et la canne à sucre, de sorte que nous en faisons provision pour la journée ; je dépense pour ces achats quelques brasses de toile. Les bagages de mes hommes qui, au départ, se sont chargés d'un quartier de bœuf, se trouvent augmentés d'autant, mais ils portent gaîment ce surcroit de charge, car, pour eux, *hany tsy enta*, les vivres ne sont pas des bagages !

Aux sables d'alluvion, dans lesquels sont construits les nombreux villages de Nosy Miandroka, d'Ambondro, de Lovobé, de Tsimahavao, de Bemanonga, succède bientôt le sol plus solide de la forêt, mais, au bord du Morondava, ce ne sont que roseaux, joncs, massettes de plusieurs mètres de hauteur. Cette rivière, qui est peu profonde depuis quelques années, avait, en 1885, son bras principal débouchant à Nosy Miandroka ; cette partie du delta s'étant ensablée, l'eau s'est écoulée, dès lors, par le bras d'Ambato, le Marofototsa, qui, à son tour, est aujourd'hui complètement à sec, mais dont le lit de sable mesure plus de 500 mètres de large ; il a été, pendant quelques années, le débouché le plus important du Morondava et on ne peut pas prévoir ce qu'il sera aux pluies prochaines. Le bras de Nosy

Miandroka est toujours faible ; quand l'eau a cessé de s'écouler par le bras d'Ambato, elle a renversé une petite digue de sable et a creusé plus profondément l'Anakabatomena par lequel elle se jette aujourd'hui dans la mer à Lovobé.

La route que nous suivons dans le lit du Morondava, nous mène à la naissance de l'Anakabatomena ; il nous faut héler une pirogue pour le traverser, car l'eau est profonde et le courant rapide. Un ami de mes porteurs se trouve heureusement là et nous transporte sur l'autre bord dans une étroite moulangue qui oscille d'une façon très inquiétante à chaque coup de pagaye. La traversée se fait cependant sans accident, sinon sans danger, et, une demi-heure après, nous sommes au village d'Ambosimavo, toujours aussi pauvre que lors de ma première excursion ; une case abandonnée nous sert de gîte et on me cuisine un peu de riz et de bœuf, puis nous dormons, nous promettant de nous lever demain avant l'aurore pour partir à la fraîche. Nous achetons quelques gourdes avant le départ et nous les emplissons à l'étang voisin, car la journée sera chaude et la marche longue, avant qu'on rencontre un cours d'eau, les étangs de la forêt étant presque tous desséchés. De 6 heures du matin à 6 heures du soir, nous marchons droit vers le sud dans une forêt sans ombrage, jusqu'au moment où nous nous arrêtons très altérés sur le bord du Driangory, affluent du Manarivo, aussi pauvre en cet endroit que le célèbre Mançanarez ; à 7 heures, nous arrivons au village de Lafaroy. Aucune montagne, aucune colline, aucun pli de terrain ne sépare le bassin du Morondava du bassin du Manarivo ; nous avons marché pendant un jour entier, sans rencontrer aucune autre formation que les sables d'alluvions quaternaires où végète la longue forêt qui s'étend parallèlement à la côte ouest de l'île. À partir de Lafaroy, nous longeons le Manarivo ; je retrouve sur la route à Bekitelo un de mes anciens clients que j'ai soigné jadis à Behoatra pour un abcès et qui est complètement guéri ; je ne puis mieux faire que d'accepter la mesure de riz qu'il me fait apporter en signe de reconnaissance. Nous nous arrêtons à Ampasy, où j'apprends que le vieux roi Tsiatelo, de Bemoramba, vient de mourir ; dans ses vieux jours,

il était devenu méchant ; après mon départ il avait fait couper le cou à l’une de ses femmes et à l’un de ses fils et il avait fait enlever le nez et les oreilles à sept personnes. C’était un ennemi acharné des Hova ; Rasaotsa, qui tient beaucoup à vivre tranquille à Mahabo, avait dû l’exiler dans le sud, de peur qu’il ne leur fît quelque mauvaise querelle.

Ma réputation de *masy*, d’*anakia*, c’est-à-dire de médecin, me précède et, tout le long de ma route, j’ai des malades à soigner, aussi ai-je bien fait d’emporter de la teinture d’iode, de l’acide borique, du bichlorure de mercure et du sulfate de quinine ; depuis longtemps, je n’ai plus d’acide phénique et je le regrette.

Le masondrano Tsitiva, que je vois pour la troisième fois et qui, par exception, n’est pas ivre, met sa case à ma disposition. C’est là que je déjeune, que je fais ma sieste et que je reçois mes clients, qui n’ont guère que des abcès, des cancers au sein, des coupures, et auxquels je fais des lotions et des bandages sans intérêt.

Vers 3 heures, nous nous remettons en route et nous arrivons à 5 heures au village de Bevantaza, où il me faut encore soigner des malades ; une petite fille a le bras cassé, et je lui fais un bandage de mon invention. Le lendemain, nous suivons la rive droite du Manarivo jusqu’à Andobo, puis nous marchons dans le lit du fleuve, d’Andobo à Antsakomadinika ; de là à Belitsaka, nous allons le long de sa rive gauche.

Belitsaka est un grand village où réside Refify, prince de sang royal. On n’aborde pas facilement un prince de sang royal, presque un roi. Sa case est au milieu d’un enclos formé de hautes palissades et élève son toit pointu bien au-dessus des autres cabanes : elle a au moins 3 brasses de hauteur. On aborde si peu Refify qu’à 1 heure il ignore encore ma présence dans son village ; mais je dois dire, à son éloge, qu’il a vertement tancé ses gens, quand il a appris que j’étais là depuis deux heures, que j’avais, il est vrai, occupées à herboriser avec d’autant plus de plaisir que presque toutes les plantes en fleurs

que je rencontrais différaient de celles de la côte. Nous sommes à la limite entre le premier et le second plateau, et l'horizon à l'est du Manarivo est borné par des collines peu élevées qui courent du nord au sud.

Le Manarivo est une belle et large rivière, qui serpente comme un immense boa sur un lit de sable fin, qu'il ne remplit qu'à l'époque des pluies, en décembre, janvier et février.

Au retour de ma promenade à travers la forêt, je suis reçu par Refify. Deux de mes hommes seulement m'accompagnent, après avoir déposé leur fusil et les nombreux aoly qui pendent à leur cou, à leur ceinture, ou à leur front, car un de ces talismans pourrait contenir quelque maléfice à l'adresse du prince.

Refify, de loin, a l'air jeune, mais de près il paraît avoir 60 ans ; il ignore d'ailleurs son âge, comme tous les Sakalava. Il a de grands yeux en amandes, comme un Assyrien, le nez droit, plutôt aquilin que concave, les lèvres fortes, le menton fuyant, les incisives de la mâchoire inférieure en dedans de la mâchoire supérieure. Enveloppé dans un grand lamba en indienne à fleurs rouges, doublé de blanc, il est assis au pied de son kibany, les bras croisés sur les genoux, écoutant, sans mot dire, le petit discours de présentation que fait le masondrano et se contentant de pousser un petit grognement, quand l'orateur s'interrompt ; puis il attend que mes hommes aient parlé et grogne encore ; c'est sa manière d'acquiescer. À mon tour, je lui dis quelques mots et nous causons, mais il ne me comprend pas parce que j'accentue mal, et moi je ne le comprends pas davantage, parce qu'il articule mal ; nous n'en conservons pas moins notre sérieux. Il est du reste fort heureux qu'il m'ait mal compris, car il ne s'est pas aperçu de la bévue que j'ai commise en mêlant à la conversation le nom de son illustre parent, Tsiatelo, qui vient de mourir ; on ne doit pas en effet prononcer le nom des morts, qu'on désigne par un nom spécial que la famille donne à l'ancêtre disparu ; il est vrai que je suis dans une certaine mesure excusable, puisque je ne connais pas le nouveau

nom de Tsiatelo, et d'autre part il n'est pas sûr que Refify sache que son parent est mort.

Une fois cette visite amicale terminée, je rentre dans ma case qui n'est pas construite sur le type classique des cases masikoro, que j'ai déjà décrit. La porte d'entrée est à l'ouest et à l'est ; il y en a une à coulisse qui sert à l'éclairage ; le foyer est dans l'angle sud-est et la claie élevée sur laquelle on met tous les ustensiles, au lieu d'être soit au nord, soit au sud, est au-dessus du mur de l'ouest. En somme c'est une fort belle case de 2 brasses de côté. À 6 heures. Refify m'envoie une belle vache de trois ans. Le lendemain matin, pendant qu'on fait les préparatifs du départ et qu'on achète des provisions, patates, canne à sucre, etc., je soigne encore des abcès, administrant du sublimé corrosif au millième et prodiguant les antiseptiques, puis nous allons faire nos adieux à Refify. Rasala porte dans une corbeille (*sahafa*) les cadeaux qu'il dépose aux pieds du roi, puis, prenant un peu d'eau dans sa main, il en fait tomber sur ces présents quelques gouttes qu'il boit et il verse le résidu sur sa tête ; cette petite cérémonie est destinée à écarter tout sortilège. Les discours d'usage recommencent avec les lenteurs habituelles aux orateurs sakalava et les formules consacrées, puis nous nous retirons, Quelques minutes après, Refify m'amène sa femme, dont la mâchoire inférieure suppure désagréablement, et je lui prépare une solution de Van Swieten pour l'usage interne et externe. Enfin, à 9 h. 15, nous nous mettons en route à travers la forêt, ayant le Manarivo à notre gauche.

Nous sommes en route depuis une demi-heure à peine qu'en arrivant au petit village de Beroibontsy, un indigène nous accoste et marchande avec Tsialofa la belle vache que nous emmenons avec nous et dont il nous offre cinq chèvres ; la proposition est très acceptable et nous entrons dans le village, un tout petit village, car il n'y a guère que quatre cases et une dizaine d'habitants, mais il est placé dans un joli coin de forêt. On y est bien pour déjeuner, et pendant qu'on est allé chercher les chèvres qui broutent dans la forêt, je mange ma poule au riz habituelle, assis sur le tronc d'un vieux palmier (*dimaka*).

À midi, les chèvres arrivent, mais il n'y en a que quatre, on n'a pas retrouvé la cinquième ; on nous offre à la place deux mesures de riz que nous acceptons. Moyennant quelques perles de verre, nous faisons piler le riz ; la femme qui fait ce travail est vêtue d'une étoffe grossière, sans souplesse, c'est un lamba en fibres de talimena ; je n'ai pas encore trouvé l'arbre *talimena*, mais j'ai fait l'acquisition du lamba pour quatre brasses de toile. La chaîne de l'étoffe est en fibres de l'écorce, la trame en coton et la bordure en soie ; c'est une étoffe plus dure que la voile d'un boutre, mais Lahiakio m'affirme que, quand on l'aura bien salie et bien savonnée plusieurs fois, elle deviendra souple comme un sikijiba et il s'offre à la salir consciencieusement, ce à quoi je consens. L'une des chèvres que j'ai échangées contre mon bœuf veut retourner dans la forêt et bêle déplorablement, on ne pourra lui faire suivre le troupeau, car elle est encore à demi sauvage ; nous sommes obligés de la tuer et, après l'avoir découpée, on charge les morceaux sur les filanja.

Il fait chaud à Beroibontsy, malgré les beaux arbres ; le thermomètre marque 35° à l'ombre, vers midi ; aussi, nous faisons une bonne sieste et nous ne repartons que vers 3 heures ; une demi-heure après, nous nous retrouvons au bord du Manarivo qui ressemble à un beau lac entouré de vertes collines.

Ces collines peu élevées (qui n'ont pas plus de 200 mètres d'altitude et entre lesquelles on aperçoit vers le sud-sud-ouest la montagne de Mirafy), bordent la vue à droite et à gauche. Pendant un quart d'heure, nous quittons la rivière pour la forêt, puis brusquement nous l'apercevons devant nous, coulant de l'est à l'ouest, au pied de la montagne. Le village de Lavaravy est sur l'autre rive, bâti sur un petit mamelon, mais caché par les arbres. Il fait nuit noire quand nous y arrivons. La reine Kihamotsa est absente, mais son masondrano s'empresse de mettre à notre disposition une des plus belles cases du village ; la poutre de faîte est soutenue par un *andriambotrano*, les parois sont en roseaux et soigneusement enduites de bouse à l'intérieur, la toiture est en chaume ; au nord, il y a une petite porte servant de fenêtre, à l'ouest est la porte d'entrée. Le sol est

couvert d'une grande natte en roseau, qui forme parquet et sur laquelle sont étendues d'autres nattes en jonc ou en satra. Il n'y a pas de lit, on couche par terre sur une natte en jonc que l'on roule pendant le jour et que l'on suspend à la muraille. Le foyer est auprès de l'andriambo dans l'angle sud-est. La ligne de faîte fait un angle de 10° avec l'aiguille aimantée, mais il ne faudrait pas attacher à cet angle une valeur astronomique, car les maisons du village sont, en général assez mal orientées ; beaucoup tombent en ruine, et, comme elles sont de travers, l'ensemble est dépourvu de ce caractère de symétrie et de régularité qui flattent l'œil du géomètre.

Le maître de la maison m'envoie cinq corbeilles de *kabija* et deux de patates, s'excusant de nous recevoir si mal, mais la jeune reine Finaly est absente, elle est dans la forêt avec la moitié de ses gens, à la recherche des tubercules de tavolo ; quant aux femmes et aux enfants, ils sont dans les rizières, occupés à chasser les cardinaux et autres oiseaux qui mangent volontiers le riz en herbe.

Le vendredi 9 octobre 1891, j'ai attendu toute la journée Finaly qu'on était allé prévenir, dès l'aurore, mais elle était trop loin pour revenir et il m'a fallu quitter Lavaravy, sans avoir vu cette jeune et jolie princesse. Son absence m'attriste cependant beaucoup moins que l'accident arrivé à mon baromètre dont l'aiguille se déplace maintenant à la moindre secousse, parce qu'elle n'est plus suffisamment serrée sur son pivot, ce qui m'empêche de constater mon altitude. Il n'est pas douteux cependant que nous nous élevons de quelques centaines de mètres au-dessus de la mer ; le plateau qui s'étend à l'est et au sud de Lavaravy, est au niveau de celui de Bevatry et la constitution géologique est la même : le sol est un grès rouge ou gris, alternant avec des lentilles d'argile. Les arbres ne forment plus une forêt touffue : ils sont clairsemés au milieu des hautes herbes ; ce n'est que dans le fond des ravins et des vallées, au bord des cours d'eau, qu'il croît de beaux arbres ; les *reniala* (*Adansonia Grandidieri*) deviennent rares et certains sommets, comme le Lahidama, sont dénudés, tandis que le plateau d'Amparafara

que nous traversons ce matin est couvert de satra. Après deux heures de marche, nous arrivons vers 9 heures au village de Besely n° 1. Je lui donne le n° 1, parce que c'est le premier village de ce nom que je rencontre, et non à cause de son importance ; une demi-heure après nous sommes en effet au village de Besely n° 2, qui a une population plus nombreuse et qui est sur un monticule, au nord du Manarivo, dont la rive droite est taillée à pic, tandis que sur sa rive gauche il y a une belle plage de sable.

Tout enfant, j'avais cru qu'il était impossible de se baigner dans les fleuves de Madagascar et même de les traverser, tant les crocodiles y sont abondants. Illusion perdue ! J'ai suivi le Manarivo depuis son embouchure jusqu'à sa source, presque toujours les pieds dans l'eau, j'ai traversé près de quarante cours d'eau, plus ou moins importants, je me suis baigné tous les jours et je n'ai pas encore vu un seul de ces monstres me mordre les mollets. Il y en a cependant beaucoup et à Nosy Miandroka, j'en ai vu une vingtaine ; il est probable qu'ils se logent sous terre pendant la saison sèche, ne sortant de leur repaire que la nuit ; ils habitent des trous dont l'entrée est dans la berge des fleuves, au-dessous du niveau de l'eau, mais la caverne où ils se tiennent est plus élevée, de sorte que l'animal peut y respirer. Pendant la saison des pluies, au contraire, tous les fleuves débordant, les crocodiles sont obligés de venir respirer à l'air libre, ils sont alors beaucoup plus actifs et plus voraces que pendant la saison sèche, ils attaquent l'homme, soit à terre, soit dans les pirogues ; alors seulement il est dangereux de se baigner dans les fleuves.

L'irrégularité que j'avais remarquée à Lavaravy dans l'alignement des maisons, s'accentue encore ici ; celle que j'occupe et que m'a offerte un frère de sang de Tsialofa, fait un angle de 52° avec l'aiguille aimantée, son axe étant plus près de l'est que du nord ; il n'y a pas d'*andriambotrano* pour soutenir la poutre du faîte ; elle a deux portes, l'une au nord, l'autre à l'est, et ses murs sont enduits de bouse. Rembariky, le chef de l'endroit, l'un des plus puissants parmi ceux de la région du Manarivo, vit enfermé depuis deux mois dans sa case, ne voulant voir personne ; il est sombre et mélancolique ; j'insiste ce-

pendant pour le voir et je réussis. Mais avant de franchir le seuil de sa porte, on nous jette de l'eau sur les pieds pour écarter tout maléfice. Rembariky, assis sur son kibany, nous regarde en dessous, mais il n'a point l'air méchant ; il a une maladie de foie et un embarras de l'intestin, suite de fièvres, ses yeux sont jaunes de bile et le soir il a des frissons ; je joue mon rôle de médecin le mieux possible et lui ordonne d'abord une bonne purgation d'huile de ricin. Cette huile ne manque pas chez les Sakalava qui en ont toujours pour l'usage externe. Je lui promets en outre un aoly souverain contre son mal, qui le mettra sur pied en quelques jours ; mes hommes lui racontent toutes les cures que j'ai faites et, comme ils ajoutent toujours quelque chose chaque fois qu'ils racontent l'histoire de l'homme à la balle, je suis déjà un demi-dieu comme Esculape. Le nombre des médecins sakalava qui ont essayé sans succès d'extraire cette fameuse balle va en augmentant de plus en plus ; nous en sommes à cinq, on avait immolé cinq bœufs, le blessé était malade depuis cinq mois, et, moi, je l'ai guéri en cinq jours, car le nombre des jours de convalescence diminue à mesure que le nombre des mois de maladie augmente. Après quelques minutes de conversation, je vais préparer une douzaine de pilules de quinine avec du papier à cigarettes et je reviens ; l'huile de ricin est là, ainsi qu'un grand bol de lait, Rembariky avale sans mot dire deux grandes cuillerées d'huile de ricin et le lait par-dessus, puis je lui fais avaler la quinine, ce qui est peu conforme aux principes, mais avec les Sakalava on n'y regarde pas de si près ; cet aoly nouveau l'étonne, il faut que j'avale une des pilules avant lui, chose utile pour lui prouver qu'elles ne contiennent aucun sortilège ; alors il m'imite consciencieusement et sa figure se rassérène. Rembariky est un homme de près de 50 ans, grand, bien charpenté ; malgré ses sourcils toujours froncés, sa bouche a un bon sourire qui dément le haut du visage.

Le dimanche 11 octobre 1891, je dis à Tsialofa : « Si Rembariky va mieux, je lui demanderai de nous faire frères de sang. – Certes, me répondit Tsialofa, il en sera enchanté, et nous aurons alors des hommes sûrs pour nous guider dans l'est. » Rembari-

ky va mieux, quoiqu'il n'ait pas dormi de la nuit ; il n'a plus le front soucieux, il a pris sa pilule de quinine et se réjouit de me voir. Il accepte d'être mon frère de sang et la cérémonie est fixée à l'après-midi, car demain nous partirons dès l'aurore.

On a réuni chez Rembariky tous les grands du village ; j'ai apporté ma baguette de fusil et ma balle de plomb, quant à lui, il prend sa sagaye et nous plantons nos deux armes dans une écorce d'hazomangitsa, au fond du bol qui contient de l'eau, du sel, de la suie et de la poudre ; il tient à arroser lui-même les deux armes avec l'eau du bol, chacun de nous serrant les deux armes dans sa main gauche, tandis que l'orateur, tout en parlant, frappe régulièrement le fer de lance avec la lame d'un couteau.

Voici la traduction du discours qui a été prononcé en cette occasion :

« C'est Dieu qui vous parle, ainsi que les huit points cardinaux, le sel, la suie, l'eau de Misara et l'eau de Mandresy. Ils vous disent : Soyez unis comme deux frères, que vos biens soient communs, aussi bien que vos femmes et vos enfants. Et si l'un de vous manque à son serment, que la mort frappe sept des siens avant que son châtiment cesse, et s'il n'y en a sept, qu'il meure lui-même et que sa chair tout entière soit réduite à rien, comme des fourmis qui entrent dans un poulailler. Si, au contraire, vous êtes fidèles l'un envers l'autre, soyez heureux. Si l'un de vous vole son frère, qu'il meure sept personnes dans sa famille avant que son châtiment cesse. Si vous ne vous volez pas, soyez heureux. Si l'un est malade, et si l'autre lui donne un mauvais remède, il commet un crime ; que la mort le frappe sept fois dans ses parents avant que son châtiment cesse.

« On a volé les enfants de ton frère ; tu es riche et tu ne les rachètes pas, tu commets un crime. Tu rachètes les enfants de ton frère pour en faire des esclaves, au lieu de les traiter comme tes enfants, tu commets un crime ; que la mort frappe sept fois ta famille, ou que tu meures toi-même et que ta chair soit réduite à rien, comme des fourmis qui entrent dans un poulailler.

Mais si tu retrouves les enfants de ton frère, si tu les rachètes et si tu les soignes comme les tiens, sois heureux ! Car tu ne manqueras pas à ton serment.

« Vous êtes tous deux de races différentes, l'un blanc, l'autre Sakalava, et vous avez des chefs différents ; si la guerre est imminente entre eux, vous devez vous prévenir et tout faire pour l'empêcher, vous devez aller trouver votre chef et lui demander de maintenir la paix, et si malgré cela la guerre est déclarée, vous ne devez point viser votre frère. Ah ! si l'un de vous tire sur son frère, que la mort frappe sept fois sa famille pour le châtier, ou qu'il meure lui-même et que sa chair tout entière soit réduite à rien comme des fourmis entrant dans une cage à poules.

« Si ton frère a besoin d'une pirogue et que tu refuses de lui prêter la tienne, tu commets un crime ! Que sept de tes parents meurent avant que ton châtiment cesse.

« Tu connais la bonne route et tu refuses de guider ton frère, tu commets un crime ! Que sept de tes parents meurent avant que ton châtiment cesse.

« Tu as des vivres et tu ne les partages pas avec ton frère, tu commets un crime ! Que sept de tes parents meurent avant que ton châtiment cesse.

« Tu sais où sont les crocodiles dans le fleuve ; tu sais où sont les animaux dangereux dans la forêt ; tu sais où sont les revenants dans les montagnes, et tu ne le dis pas à ton frère, tu commets un crime ! Que sept de tes parents meurent avant que ton châtiment cesse. »

L'orateur, cessant alors de frapper la sagaye, demande aux assistants : « Est-ce tout ? – C'est tout », répond-on en chœur. Alors il compte lentement en frappant à nouveau la sagaye : « Un, deux, trois, quatre, cinq, six, sept. Que la mort frappe sept fois, avant que son châtiment cesse, celui qui manque à sa parole. Un, deux, trois, quatre, cinq, six, sept ! Si vous êtes fidèles à votre serment, soyez au contraire heureux. »

Rembariky prend alors le couteau, se fait une petite entaille à la poitrine, recueille une gouttelette de son sang et, trempant sept fois la lame dans l'eau de la cuiller, il répète : « Un, deux, trois, quatre, cinq, six, sept, que la mort me frappe sept fois si je manque jamais à ma parole. » Puis il me fait boire lui-même le mélange et touche avec la cuiller vide mon épaule droite et mon épaule gauche. Je l'imite et il boit à son tour une goutte de mon sang. Nous échangeons ensuite nos balles de fusil et la cérémonie est terminée. Alors je me sens pris de tendresse pour ce vieux Sakalava, tant il y a de suggestion dans cette simple cérémonie.

Le soir, nous tuons une chèvre, et je lui en envoie un quartier. Il avait tué, le matin, un bœuf dont je reçois un quartier quelques heures après.

Certaines expressions du discours que je viens de transcrire, ont besoin d'être commentées. Les huit points cardinaux, *zorontany valo*, sont le nord, le nord-est, l'est, le sud-est, le sud, le sud-ouest, l'ouest et le nord-ouest ; ils jouent un grand rôle dans la vie du Sakalava, peuple pasteur, qui en fait un usage continuel, car on ne désigne jamais la position d'un objet par les mots de droite et de gauche. « Donne-moi mon fusil. – Quel fusil ? – Celui qui est à l'est » ; « Où est le puits ? – À l'ouest » ; « Passe le verre à ce chef qui est au sud de toi. » En France on dit : « Vous trouverez sur une table à gauche, tout ce qu'il faut pour écrire. » À Morondava, je rédige mes notes dans le sud de ma chambre ; je couche à l'ouest, et je fais ma toilette au nord. Quant au sel, c'est le symbole de l'hospitalité. La suie représente le foyer. L'eau de Misara, le grand juge, c'est la pluie, et l'eau de Mandresy, l'exécuteur des décrets divins, c'est la mer. Il est aussi question de revenants ; les Sakalava en effet y croient et en ont grand'peur ; ils prétendent qu'ils rôdent autour des tombeaux, ou bien qu'ils se transforment en animaux fantastiques qui laissent sur le sable des empreintes inexplicables. Les Sakalava savent distinguer les traces des pas de tous les animaux domestiques, des sangliers, des bœufs sauvages et de toutes les maques, ils savent combien de bêtes à cornes ont suivi un sen-

tier, combien il y a dans le troupeau de vaches, de bœufs et de taureaux ; aussi dès qu'ils aperçoivent une empreinte dont l'origine leur échappe, ils l'attribuent à quelque être terrible et invisible ou à quelque petit nain malfaisant.

Le lundi 12 octobre, à 6 heures du malin, je quitte mon frère de sang Rembariky, en lui souhaitant bonne santé, et, sortant de Besely, je me dirige vers le sud-est avec deux guides qu'il me donne ; en deux minutes, nous sommes au bord du Manarivo qui coule majestueusement vers l'ouest ayant plus de 200 mètres de large, mais comme il n'a pas encore plu, aux endroits les plus profonds, l'eau ne dépasse pas les genoux. Les bœufs, qui à cette heure matinale sortent des parcs, descendent lentement la berge abrupte qui nous fait face et passent l'eau pour aller paître ; ils viennent vers nous et j'en compte plus de mille au passage. Il y en a autant qui vont paître au nord de Besely. Presque tous les villages que j'ai vus dans l'est du Ménabé sont aussi riches en bétail ; il y a dix fois plus de bœufs que d'habitants, et ces bœufs sont une richesse inépuisable qui se renouvelle chaque année, comme les fruits des arbres ; à Besely, j'ai compté une trentaine de petits veaux, dont le plus âgé n'avait pas deux semaines. Comment les Sakalava seraient-ils malheureux ? Les bœufs paissent en liberté, sans guides et sans gardiens, dans les bois ; le soir, ils rentrent tranquillement au parc ; le maître jette un coup d'œil par-dessus les palissades pour voir s'ils sont tous là ; s'il en manque un, c'est qu'il a été volé ; il sait lequel et il retrouvera sa trace, car il connaît l'empreinte de chacune de ses bêtes. Comme généralement le bœuf volé a été vendu à bon marché dans un village voisin, le maître dépossédé est obligé de payer de nouveau sa bête pour la ravoir, mais si le bœuf volé parvient à s'échapper, il revient lui-même à son parc, souvent de fort loin, de 100 à 200 kilomètres, paissant et ruminant dans les fourrés pendant le jour et voyageant la nuit sans se tromper.

Nous laissons le Manarivo à notre gauche et nous traversons un plateau de grès, où les beaux arbres sont rares, où la terre est dure et l'herbe jaune et sèche ; nous allons bon pas au

milieu des satra et des mokoty. La rivière de Bemenarandra coupe ce plateau du nord au sud ; nous la traversons sans nous arrêter, puis nous remontons l'autre berge et nous sommes de nouveau sur le plateau de grès. Nous entrons dans une forêt, mais une forêt sans ombre, qui s'étend à perte de vue, et qui est formée uniquement de grands palmiers dont le tronc haut de 20 mètres porte à son sommet un bouquet de larges feuilles en éventail ; il y en a des milliers et des milliers espacés de 15 à 20 mètres les uns des autres. Ce sont d'abord des *dimaka*, mêlés d'abord de *satra* au tronc tordu, puis de *mokoty*, et enfin uniquement des *mokoty* droits comme des colonnes. En une certaine région qui a reçu le nom d'Antsirasira (de *sira*, sel), le sol est salé comme celui des déserts du bord de la mer ; il y pousse des *vontaka*, qui par leur port rappellent les *songo*, des *foloty* qui donnent une glu propre à prendre les oiseaux et, au ras de terre, des plantes grasses riches en sel. Un sanglier traverse les grandes herbes ; d'un même mouvement tous mes hommes déposent leur bagage, arment leur fusil et se mettent en chasse, mais ils reviennent bientôt bredouille ; j'y gagne cinq minutes de repos.

À 9 heures, nous rencontrons un deuxième affluent du Manarivo, le Driaganaky, qui coule à peu près du sud au nord et dont le confluent est seulement à quelques kilomètres de nous, au pied de la montagne de Lahidama. La source de ce Driaganaky est au Borilambo (montagne du petit sanglier) que j'ai dû apercevoir à l'est de Bevatry, à mon précédent voyage.

Il n'est pas encore temps de nous arrêter, bien que nous ayons déjà fait trois heures de marche ; nous traversons le Driaganaky et ses rives verdoyantes, et nous reprenons notre route sur le plateau couvert de satra et de mokoty. Vers 11 heures, nous faisons halte à la source d'un petit ruisseau, l'Andranofoty, affluent du précédent et dont l'eau est blanche, comme l'indique son nom, et non transparente.

Nous sommes presque au sommet du plateau que je fixe dans mes souvenirs sous le nom de plateau des Mokoty. Si l'on

creuse un trou de 20 centimètres dans la terre sablonneuse, on rencontre une couche riche en argile blanche qui se délaye facilement dans l'eau, et le petit puits qu'on a creusé se remplit immédiatement, car la couche humide est à quelques centimètres seulement de la surface du sol ; on devrait s'attendre à voir un pareil terrain vert en toute saison, il n'en est rien, et si au bord du ruisseau les joncs, les souchets, les fougères, les massettes, ont toujours des feuilles, la prairie est complètement brûlée.

À peine avons-nous fini de déjeuner que la pluie se met à tomber ; vite, chacun charge son bagage et nous reprenons notre course vers le sud-est. Le plateau est sillonné de ruisseaux et de petits ravins : le Kantsakantsa, puis deux petits torrents à peu près à sec, puis l'Ankonatsa, large d'environ 20 mètres, qui est encombré de grandes fougères et qui coule sur un lit d'argile grise où l'on enfonce jusqu'au genou, l'Andafia, d'où part à gauche un chemin qui va vers Mahabo, l'Ampisiky, le Madendataka, tous affluents du Manarivo, dont la source est plus ou moins éloignée vers le sud. Nous avons toujours autour de nous des *mokoty* à perte de vue, aussi incapables de nous abriter contre la pluie qui tombe depuis une demi-heure à torrents, qu'ils étaient impuissants ce matin à nous préserver des rayons du soleil.

Enfin, vers 4 heures, l'aspect change ; le plateau s'abaisse vers l'ouest, les mokoty cessent et, après avoir traversé un bois feuillu, nous arrivons au bord d'une jolie rivière que je prends d'abord pour le Manarivo, tant elle est large, mais qui est le Fandroa, son plus gros affluent, déjà vu en 1870 par M. Grandidier. Un bon bain nous repose de cette longue journée de marche, et nous entrons dans le village de Fandroa, qui est construit sur un monticule, dans l'angle aigu, formé par le confluent de cette rivière avec le Manarivo.

On nous y reçoit très bien et, après le petit kabary habituel, où mes guides racontent d'où je viens, ce que j'ai fait, qui je suis, etc., on nous donne une grande case. Les chefs viennent m'y

faire visite, mais on meurt de faim dans ce village, paraît-il, et les cadeaux sont de peu d'importance.

Le haut Manarivo est peuplé de princes de la grande famille des Maroseranana. À Belitsaka, c'était Refify ; à Lavaravy, c'était la petite Kihamotsa que je n'ai pu voir ; à Besely, c'était Rembariky ; à Fandroa, c'est Ravola, qui est si vieille, si maigre et si courbée qu'elle semble avoir dépassé la centaine et qui a tant vécu que non seulement ses cheveux ont blanchi, mais que sa peau, toute plissée, est devenue de la couleur de la terre cuite. Elle vient cependant à moi appuyée sur un long bâton et me demande des aiguilles pour raccommoder ses vieux lamba. Avec l'âge, ses lèvres sont devenues minces et les coins de sa bouche se sont rapprochés, son menton s'est avancé, son nez s'est rétréci du bas et si bien recourbé qu'elle n'a plus aucun des caractères extérieurs de la race nègre.

Rasala, son fils, gouverne à sa place ; il a sous ses ordres le masondrano Malaza. Bientôt je connais tous les habitants du village, les malades venant se faire soigner, les femmes et les enfants m'apportant des fagots que je paye avec des aiguilles ou des clous dorés, des poules que j'achète avec de la toile, des perles de verre, etc.

Au nord du village, sur le bord du Fandroa, on a planté du riz, il y a trois semaines, et dans trois semaines on le récoltera ; beaucoup de femmes et d'enfants sont occupés à garder les rizières et à chasser les oiseaux ; d'autres sont partis à la recherche des tubercules de tavolo dans la forêt, car c'est le moment de les récolter ; ils sont encore riches en matière amylacée, mais dans un mois ils germeront et ne vaudront plus rien. Les Sakalava savent reconnaître, au milieu des herbes sèches, la tige aérienne plate et desséchée de cette plante et piochent à coup sûr ; ils ne cultivent pas le tavolo. Tout le monde s'occupant à faire une provision de vivres pour l'hivernage, le village est presque désert.

Au confluent du Manarivo et du Fandroa, ces deux cours d'eau ont à peu près la même importance ; ils coulent rapide-

ment sur un lit qui n'a pas plus de 60 centimètres de profondeur et 50 mètres de large.

Malaza, selon la coutume sakalava, me donne deux guides pour remplacer ceux de Rembariky qui retournent à Besely, et, à 4 heures du soir, nous nous mettons en route sur le plateau de grès rouge, parallèlement à la rive sud du Manarivo, que nous laissons à quelques kilomètres de nous sur notre gauche ; il ne nous faut que deux heures pour arriver chez Finaly, à Fandroabé. Trois villages sont établis sur ce plateau du Fandroa ; ils empruntent tous leur nom à cette rivière ; dans l'un réside Malaza, dans le second le masondrano Sadika et dans le troisième la reine Finaly. Du haut du plateau on aperçoit de nombreux sommets : dans l'ouest, Mirafy, Borilambo, Maroviro ; dans le sud, Ambolokohy, Makay, Sapiha ; dans l'est, Vohimena, Masiatsifaka, dont je fixe la position relative aussi exactement que me le permet ma boussole.

Il n'y a plus de mokoty, car le plateau du Fandroa est, comme celui de Bevatry, un plateau de grès rouge, presque dénudé. Nous croisons encore sur notre route un millier de bœufs qui reviennent du pâturage et rentrent au parc.

À 6 heures du soir, nous sommes à Fandroabé chez Finaly. On nous reçoit froidement ; Finaly et son masondrano sont partis pour Mahabo voir la reine Rasaotsa, et personne ne bouge pour nous préparer un domicile. Après quelques minutes d'attente, mes hommes se lèvent et parcourent le village en quête d'une maison ; j'allais même me résoudre à coucher sous un grand tamarinier pour ne rien devoir à ces gens mal appris, quand un malin du village, qui a flairé en nous de grands seigneurs voyageant pour leur plaisir, a vite fait de balayer la case de son beau-frère, qui est plus grande que la sienne, pour nous y loger. Alors la situation se détend et l'on cause. Le malin en question, un petit homme noir, aux yeux vifs, aux cheveux grisonnants, à la parole rapide, est le masy Tsifandrihé, le médecin de la reine Finaly ; il s'offre à me conduire jusqu'aux sources du Manarivo et du Morondava. Il est un peu hâbleur, le masy, et

semble tout savoir, mais il a inspiré confiance à l'irréprochable Tsialofa et je l'engage à mon service pour une semaine ; j'engage aussi pour le même temps les guides que m'a donnés Malaza et dont l'un est un grand maigre dont Tsifandrihé n'atteint pas l'épaule, ayant pour tout vêtement deux brasses de toile qu'il enroule autour de ses reins et dont un bout, passant décemment entre les jambes, vient se rattacher à la ceinture ; il se nomme Ratsitakatsa.

Nous restons, le mardi 14 octobre, à Fandroabé pour faire nos provisions. La froideur que les habitants manifestaient hier a complètement disparu ; c'est à qui nous apportera des bananes, du riz, des patates, du manioc, que je paye, il est vrai, le double de leur valeur ; malheureusement il n'y a ni poules, ni chèvres, et j'ai fait tuer hier mon dernier cabri ; il nous faudra vivre de notre chasse dans notre excursion, car, dans l'est, il n'y a plus de villages.

Mes hommes commencent à se faire des amis ; Rasala échange son sang avec Tsimitrosa, le seigneur du village, et Nangaretsa avec Anoisa, la femme du masy ; comme toujours, je donne quelques brasses de toile pour faire les frais de la fête. Le soir, on célèbre un bilo, qui dure jusqu'à minuit, pour un voisin qui est malade.

Le 15 octobre, à 7 heures, nous sommes en route pour la source du Manarivo. À droite, au sud du Fandroa, il y a de belles rizières, en face la montagne du Mauvais Sifak (Masiatsifaka) au pied de laquelle nous arrivons à 8 heures et demie au fond d'un profond ravin où coule l'Antsingilo, affluent du Manarivo.

Nous faisons rapidement l'ascension du Masiatsifaka d'où l'on découvre à l'ouest la chaîne du Borilambo et au sud celle de Moka, et, continuant notre route à l'est, nous arrivons à un petit ravin, au fond duquel est un ruisseau qui se jette dans le Tanatana, affluent du Fandroa. Un joli bouquet de figuiers nous abrite pendant le déjeuner ; Nangaretsa y déterre un tubercule d'une liane monocotylédonée (*sosa*), qui est gorgé d'une eau

légèrement sucrée, et que les Masikoro mangent pour se désaltérer plus que pour se nourrir.

Le Masy qui nous accompagne, exerce déjà sa profession ; il confectionne des aoly pour mes hommes avec une noix de satra dans laquelle il met un peu de résine et divers petits objets. Puis il consulte le sikily, d'abord, pour savoir s'il fera beau, ensuite, pour savoir si l'on trouvera des bœufs, et le sikily donne toujours une réponse favorable. Du reste, beaucoup de Masikoro, sans être masy, savent se servir des graines de *famé* (*sikily*) pour y lire l'avenir, mais tous ne savent pas traduire l'énigme.

Les graines du sikily ont à peu près la dimension d'un petit haricot, mais elles sont plus plates. Le masy en a un petit sac rempli qui ne le quitte jamais, et à chaque station, il déroule sa natte, vide les graines devant lui et commence l'opération. En prenant d'abord quatre poignées dans la masse, il aligne devant lui quatre petits tas de droite à gauche ; délicatement il enlève deux par deux les graines du premier tas jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une ou deux ; il place ce premier résidu du premier tas à sa droite ; il enlève deux par deux les graines du second tas et obtient de même un deuxième résidu formé d'une ou de deux graines qu'il met au-dessous du premier résidu ; il enlève encore deux par deux les graines du troisième tas, jusqu'à ce qu'il n'en reste qu'une ou deux et place le troisième résidu ainsi obtenu sous le second ; il agit de même avec le quatrième tas qui fournit un quatrième résidu, soigneusement mis à son tour sous le troisième. La figure formée par ces quatre résidus est l'une des seize suivantes, qui ont chacune un nom spécial.

Taraiky	Alakarabe	Alikasafy	Karija	Alakaosy	Alahasaty	Adalo	Ababara
o	o	o	o	o o	o	o	o o
o	o o	o	o	o	o	o o	o o
o	o	o o	o	o	o o	o	o
o	o	o	o o	o	o o	o o	o
Alahotsy	Alatsimay	Alikola	Alikisy	Alabiaro	Alahimora	Alizaha	Asombola
o	o o	o	o o	o o	o o	o	o o
o o	o	o o	o o	o o	o	o o	o o
o	o	o o	o o	o	o o	o o	o o
o o	o o	o	o	o o	o o	o o	o o

Par le même procédé des quatre tas dont il ne garde que le résidu, le masy obtient douze figures qu'il dispose à mesure qu'elles se forment à la gauche les unes des autres, sauf la cinquième qui occupe une place un peu à part et les quatre dernières qui forment une seconde rangée.

Exemple d'une disposition des graines du sikily.

3e groupe			2e groupe	1er groupe			
8	7	6	5	4	3	2	1
o	o o	o o	o	o o	o	o	o o
o	o	o o	o o	o	o o	o o	o
o	o o	o o	o o	o o	o	o o	o o
o	o	o o	o o	o o	o	o o	o o

4e groupe			
12	11	10	9
o	o	o o	o
o o	o o	o o	o o
o	o o	o	o o
o	o	o	o o

Chaque colonne numérotée a un nom et un sens : la première s'appelle le chef, *olobé* ; la deuxième les bœufs, *aombé* ; la troisième le cadet, *fahatelo*, et la quatrième les villages, *bilady*. À elles quatre, elles forment un groupe spécial, dont les graines vues en lignes horizontales donnent encore quatre figures de sikily. Chacune de ces lignes a un nom et un sens ; la première ligne s'appelle la famille, *anaka* ou *fianaha* ; la deuxième les esclaves, *andevo* ; la troisième la femme, *ampela* ; la quatrième les voleurs, *fahavalo*. Voilà pour le premier groupe.

Le deuxième groupe qui ne contient qu'une seule figure du sikily (n° 5), c'est le *haky*, qui représente Dieu.

La sixième figure s'appelle l'enfant, *zaza* : la septième le médecin, *masy* ; la huitième l'aoly, *fahasivy* ; la neuvième la

maison, *akiba* ; la dixième la route, *lala* ; la onzième la mère, *saily* ; la douzième le père, *sorotaha*.

Pour lire le sikily, il faut en outre connaître les alliances des diverses formes : *Adalo*, *Alizaha*, *Karija*, *Alabiavo* sont des gens du nord qui sont bien ensemble (*Ampilongo avaratsa*). *Asombola*, *Taraiky*, *Alahasaty* et *Alikasajy* sont des gens du sud qui sont bons amis (*Ampilongo atimo*). Les gens de l'est, *Alatsimay* et *Adabara*, deux chefs, et *Alikimora*, un esclave, sont de même en très bons termes (*Ampilongo atinana*). Ceux de l'ouest qui sont alliés ensemble sont *Alahotsy* et *Alikola*, deux chefs, et *Alakaosy*, *Alakarabo*, *Alikisy*, trois esclaves (*Ampilongo andrefa*).

Eu observant la disposition des graines du sikily, notre masy constate que la figure qui occupe la place des bœufs est la même que celle de *haky* ; il en conclut que nous avons Dieu pour nous et qu'il nous enverra des bœufs. Il est plus difficile de lire le sikily que de tirer les cartes comme on fait dans nos foires ; il faut connaître les noms des seize combinaisons du sikily et des places qu'elles occupent, ainsi que les alliances des diverses formes entre elles ; c'est un rébus très compliqué. Tsifandrihé y est de première force ; mes autres hommes le regardent avec admiration ; ils lui attribuent le pouvoir de faire à son gré la pluie et le beau temps, ils croient que ses aoly peuvent écarter les nuages et attirer les bœufs, préserver de la dent meurtrière des crocodiles, des coups de sagaie et des coups de fusil ; il est certain qu'il en a de toutes sortes, en bois, en corne, en dents de crocodile, en noix de satra et même en tête de crocodile, une tête toute entière qu'il a embaumée et ornée de perles.

Tranquillisés désormais sur le succès du voyage, nous partons à 2 heures et demie vers l'est-nord-est. Au moment où nous quittons le sommet du plateau pour descendre vers le Manarivo, Tsiavalika m'apporte des *cardita* fossiles qu'il a ramassés dans l'argile ; en bon Vezo qu'il est, il a reconnu que c'étaient des coquilles d'animaux marins, mais je suis forcé de le laisser à son

étonnement, car il serait trop long de lui expliquer comment des coquilles marines se trouvent aujourd'hui au sommet des montagnes.

À 5 heures, après avoir traversé le plateau de Milomboky, nous apercevons à nos pieds le Manarivo que bordent d'un côté de grandes herbes et de l'autre une petite forêt de grands et beaux arbres ; il est tout petit, n'étant pas encore grossi des nombreux affluents qu'il reçoit plus loin du sud. Nous sommes à l'un des nombreux tournants du fleuve, sur la rive convexe, basse et sablonneuse, où nous voyons des empreintes de bœufs sauvages, tandis que la rive concave qui nous fait face, incessamment creusée par l'eau, est abrupte et bordée de beaux arbres. Pendant qu'on cuit notre repas qui doit se composer d'une pintade et d'une poule, avec du riz en abondance, le masy Tsifandrihé déroule sa natte et commence le sikily, en invoquant tous ses ancêtres, après quoi, caché derrière un arbre, il imite les beuglements des bœufs, des cris d'oiseau, et chante une prière. Tout va bien, car il paraît que nous tuerons des bœufs demain.

La nuit est venue ; j'ai mangé la poule au riz et je m'apprête à dormir, quand je vois un incendie à l'est ; toutes les grandes herbes sèches de la prairie sont en feu.

Le vent qui souffle de l'ouest propage bientôt l'incendie à plusieurs lieues de distance ; c'est un merveilleux spectacle ! À travers les grands arbres qui nous entourent et qui sont éclairés en dessous comme par un feu de rampe, on croirait voir une immense apothéose de féerie. C'est notre Ampisikily qui a fait des siennes ; il a pris un brandon dans le foyer et a mis le feu aux herbes, moins pour me donner un spectacle que pour écarter les voleurs et préparer la route pour demain ; je crains fort que les bœufs sauvages ne courent encore.

Cependant, dès l'aurore, l'Ampisikily et l'un de mes hommes sont partis à la chasse sans me prévenir. J'attends avec impatience leur retour pour continuer notre route dans l'est ; ils

reviennent bredouille à midi, ayant blessé un sanglier qui s'est réfugié dans des fourrés impraticables.

Vers 3 heures seulement, nous nous remettons en route sur le plateau incendié la veille (Maimoto), d'où nous apercevons dans le sud les trois montagnes de Vohimena, d'Ampandratoka et d'Ankotrofoty ; l'horizon est borné à l'est par la chaîne de montagnes qui longe le Fanikaha, grand affluent du Morondava ; dans l'ouest, par la chaîne du Borilambo et du Mirafy, et, dans le nord, par le Bevovona, le Vangoha et le Vohimalaza. Nous sommes dans la troisième zone du plateau. La première région s'étend depuis la mer, jusqu'à Lavaravy ; la seconde, de Lavaravy jusqu'au plateau de Masiatsifaka, et la troisième, qui commence au Masiatsifaka, est celle que nous parcourons actuellement ; de nombreuses rivières y prennent leur source, affluents du Manarivo et du Morondava. Ce plateau, qui est aujourd'hui désert, a été autrefois habité ; des tombeaux très anciens, amoncellement de pierres plates sur une surface rectangulaire, le prouvent ; ceux du Fandroa sont sur le Masiatsifaka, à deux heures de marche seulement du village.

À 5 heures, nous avons le Manarivo dans le sud, au fond d'un ravin dans lequel nous descendons, nous accrochant à toutes les roches et à toutes les branches pour ne pas dégringoler comme les galets que nous poussons du pied ; nous arrivons, non sans peine, dans une vallée étroite entre deux belles montagnes boisées, où la rivière serpente comme un boa immense. Nous la remontons pendant quelque temps, jusqu'à un petit affluent de la rive droite qui est enfoui sous de grands arbres ; quelle meilleure halte pouvait-on souhaiter pour manger et dormir ? Un de mes hommes a tué une sarcelle qui sert à faire le pot-au-feu, cuit et mangé en une demi-heure. Les prêles, les fougères, forment un mur autour de nous, les grandes lianes tombant de branche en branche se balancent sur nos têtes ; étendu sur le dos auprès du foyer, je prends un repos mérité, tout en admirant les jeux de la flamme au milieu des gros rameaux des *sohihy*, des *roy*, des *roiboutsy*, des *soaravina* qui s'entrecroisent en l'air.

Le lendemain 17, à 8 heures, nous sommes au sommet de l'Ankotrofoty, d'où nous dominons le fleuve et le plateau. Au fond des vallées, le long des ruisseaux, ce sont des lignes de verdure ; partout ailleurs la terre est rouge et nue ; les sommets sont des dômes de grès et de poudingues ferrugineux qui s'échelonnent à perte de vue ; tout est désert autour de nous. La stérilité de ce plateau qui s'étend indéfiniment au nord et à l'est, contraste singulièrement avec la fertilité des plaines et des forêts que nous venons de quitter. Le masy me nomme les sommets qu'il connaît et j'en note la direction :

Tsidemodemoka .... 25°
Lahidama.. 50°
Mahamotraka .... 73°
Mirafy .... 85°
Maroreaka .... 90°
Belifily.. 93°
Borilambo .... 97°
Vohimena, tout près de nous............ 80°
Ankatsaoka .... 205°
Bemaso .... 220°
Antaipiso .... 223°
Ambohiraiketsa ....
Andavatsiotsa .... 250°

À nos pieds, se jette dans le Manarivo l'Antsohihy, qui vient du sud et qui coule au fond d'une vallée à pic.

L'Ankotrofoty est couvert de tombeaux jusqu'au sommet. En descendant, nous apercevons le reste d'un feu que des voyageurs ont allumé ; le sentier qui conduit vers l'est suit la crête du plateau, qui est désert avec quelques satra et des *peha*, éloignés les uns des autres ; pas une source, pas une goutte d'eau dans les ravins ; le sol, qui est formé d'un poudingue siliceux dans lequel l'eau ne peut s'infiltrer, est dur et sec. À 10 heures nous arrivons au bord d'un précipice ; c'est une tranchée d'une cinquantaine de mètres de profondeur, taillée à pic, au fond de la-

quelle coule un ruisseau, l'Antsakalalina, qui se jette dans le Fanikaha, affluent du Morondava. En descendant un peu sur le bord oriental de la faille, nous trouvons une source et une cascade ; fougères, prêles, lycopodes, toute la flore du terrain siliceux et humide, y abondent ; j'herborise avec joie pendant qu'on prépare le déjeuner. Une fois bien repu, je tente d'aborder le ravin par sa rive occidentale ; enfin, après de nombreux zigzags, j'arrive à l'étage inférieur où je trouve une grotte large et profonde *que le soleil n'a jamais visitée*. La température n'y est que de 27°, ce serait un délicieux endroit pour y faire la sieste, si les moustiques n'étaient si terribles. Pendant la saison des pluies, l'eau d'infiltration qui circule dans les fissures du sol remplit la grotte et tombe en cascades au fond du précipice qu'elle creuse de plus en plus. Le grès rouge désagrégé fournit des galets et du sable blanc incessamment lavé, entraîné par l'eau, puis déposé à l'embouchure du fleuve.

Nous nous remettons en route à 2 heures et demie, laissant derrière nous le Manarivo, que nous retrouverons plus tard, et nous dirigeant vers le Fanikaha qui coule en face de nous du sud au nord ; la température est très supportable, grâce au vent que rien n'arrête sur ce plateau nu. Quelques palmiers satra, quelques arbustes isolés l'habitent seuls ; de temps en temps, un de mes hommes s'arrête et pioche au pied d'un de ces satra pour déterrer des tenrecs qui, à cette époque, ne sont pas encore sortis de leur retraite. Pendant toute la saison sèche, en effet, les tenrecs, vivant sur leur réserve de graisse, dorment dans des terriers ; ces petits mammifères ne sont pas un mets détestable, si je m'en souviens bien, car je n'en ai mangé qu'une seule fois, à Soa-Lengo. Mes hommes piochent aussi quelquefois au pied de certains petits arbustes, les *tranosoa*, dont ils prennent les racines, qui, une fois séchées, donnent une poudre jaune parfumée dont les femmes se servent pour faire leurs tatouages. Elles mettent sur une pierre plate un peu d'eau et usent le morceau de bois, dont la poussière humide forme une pâte qu'elles étendent sur leur front, quand elles veulent plaire ; ce n'est pas un aoly, c'est un *babaka*, une parure.

Un peu plus loin, c'est autre chose. Tous s'arrêtent subitement pour regarder une empreinte, ce n'est ni le pas d'un homme, ni celui d'une maque, ni celui d'un bœuf, ni celui d'un sanglier, et cependant c'est bien une empreinte. Qui donc a posé là son pied, sinon un *raza* ? C'est à coup sûr un raza, c'est-à-dire un petit nain invisible, que personne n'a jamais pu saisir ; il a posé son pied là, le petit démon, et ses enjambées sont grandes, car, tout autour, il n'y en a aucune autre analogue ; le raza que nous venons de rencontrer n'est pas cependant un mauvais génie, car nous arrivons sans accident au terme de notre journée. Le plateau s'abaisse maintenant rapidement vers l'est ; nous descendons en zigzag le versant de grès et nous découvrons la belle rivière du Fanikaha, au pied de montagnes abruptes qui se dressent grandissant de plus en plus, à mesure que nous nous enfonçons dans la vallée. Toutes ces montagnes échelonnées les unes derrière les autres, séparées par des failles profondes que les torrents creusent de plus en plus, forment comme un hémicycle ouvert au nord ; le sol est composé de poudingue ferrugineux, de grès rouge, aride et nu, mais les bords du Fanikaha sont verdoyants et nous plaçons ce soir les trois pierres de notre foyer à son confluent avec l'Andranomilitsa. Le Fanikaha dont l'eau coule limpide et fraîche sur le sable fin, est assez profond (0 m. 40), mais il n'a guère que 20 mètres de large.

Nous avons traversé aujourd'hui la limite de deux zones de végétation bien distinctes ; je ne reconnais plus ni une herbe ni un arbre. Tsialofa, qui m'a donné les noms de toutes les plantes des premiers plateaux, avoue n'avoir jamais vu les plantes des montagnes, mais heureusement j'ai avec moi l'Ampisikily qui sait tout, ce qui me permet de joindre un nom indigène à la plupart des échangions que je récolte. Je ne suis pas seul, du reste, à herboriser, car tous mes hommes piochent avec ardeur la terre pour avoir des racines ; il y a là des *tranosoa* en abondance, des *laingobé*, des *masonampaha* (aoly qui protègent contre les revenants), des *ahibita* (dont on fait une tisane pour les maladies de l'intestin), des *sakavirohazo* (lianes dont l'écorce jaune est parfumée comme du piment) et bien d'autres.

Considérant comme très légitime le désir qu'ont tous mes hommes de manger un peu de bœuf et trouvant qu'il est temps que les promesses du sikily se réalisent, le lendemain, 18 octobre, je laisse Tsialofa, Rasala, Anonona, l'Ampisikily et Tsifandrihé partir en chasse dès l'aurore, les engageant toutefois à revenir à midi.

Quant à moi, je vais en compagnie d'un des mes porteurs explorer la montagne ; les autres vont chasser les perroquets et les maques. En cherchant avec soin, on trouve beaucoup de plantes sur ces rochers qui de loin semblent absolument stériles, mais ce ne sont que des herbes courtes ou de petits arbrisseaux au bois sec et cassant, dur et fragile. La montagne est partout crevassée de failles profondes, au fond desquelles roulent de petits torrents qui vont grossir le Fanikaha ; on peut voir, en se penchant, les sommets des grands arbres qui poussent au fond de ces crevasses : ce sont des figuiers, des palmiers, des *tainakanga*, et vingt autres que je vois pour la première fois.

Après le déjeuner, je remonte seul le cours de l'Andranomilitsa, qui est à l'ouest de notre halte, sans arriver jusqu'à sa source. Enserré entre deux montagnes, tantôt il descend en cascade, tantôt il s'étale sur un lit de sable ; à droite et à gauche c'est une merveilleuse végétation ; par endroits, l'eau a creusé dans la pierre de grandes cavernes où nagent des poissons d'eau vive, comme les truites aux sources de nos rivières ; il n'y a pas de crocodile dans cette eau fraîche et limpide.

J'attendais mes chasseurs vers midi ; les malheureux arrivent éreintés à 8 heures du soir, mais ils ont tué un bœuf, et je ne puis en douter, puisqu'ils m'en apportent le foie ; la bête a reçu un coup de sagaie de l'Ampisikily, une balle de Rasala et une autre de Tsialofa, et elle est allée mourir aux sources du Morondava, où nous la retrouverons demain. Anonona s'est égaré ; il s'est, sans doute, endormi au pied d'un arbre et nous le reverrons demain à l'aurore. En effet, il arrive vers 6 heures du matin ; on lui a conservé son riz et sa part de foie.

À 7 heures, nous nous remettons en route vers l'est, vers les sources du Morondava où est le bœuf ; nous escaladons la rive droite du Fanikaha, puis nous traversons pendant plus de deux heures un grand plateau désert et nous faisons halte en face d'une gorge étroite qui s'enfonce vers le nord entre deux montagnes à parois verticales, l'Ampisikily voulant aller voir s'il n'y a pas d'autres bœufs à tuer dans le voisinage ; il revient au bout d'une heure, n'ayant rien vu, et nous reprenons notre marche à la file dans la gorge enfoncée entre deux hautes falaises, le long d'un cours d'eau à sec, l'Anotaka, qui est l'une des sources du Morondava ; les murailles de grès qui nous entourent se resserrent de plus en plus et nous enferment complètement ; tout autour de nous, ce ne sont que des rochers qui semblent à pic, et qui forment un cirque au milieu duquel se trouvent une petite forêt et un étang, où nous faisons halte.

Le bœuf est venu mourir ici, au fond d'un bois de palmiers, dans une impasse, un beau bœuf noir de 7 ans, à petites cornes, sans bosse ; les bœufs sauvages de Madagascar ne sont pas de la même race que les bœufs domestiques, qui sont mieux encornés et ont une bosse au garrot, et ils rappellent beaucoup nos bœufs de France de taille moyenne ; ils sont généralement noirs.

Une partie de mes hommes s'empresse d'aller couper du bois pour allumer le feu, d'autres vont chercher l'eau et font cuire le riz, les chasseurs dépècent l'animal à grands coups de hache. Quelle orgie de viande ! J'ai mangé à mon déjeuner une demi-douzaine de beefsteacks soigneusement taillés dans le filet, puis j'ai dévoré un rognon, et la moitié du cœur, sans compter un bon bouillon et du riz au gras. Cependant comme le bœuf est de grosseur raisonnable et qu'il faut songer à l'avenir, on met de côté la part du lendemain et, avec le reste, on prépare la *kitoza*. Deux longs bâtons sont fixés en l'air horizontalement et l'on y suspend la chair découpée en longues lanières de la grosseur de deux doigts, qui sèchent rapidement à l'air et au soleil et se racornissent sans se décomposer ; la kitoza se mange cru sans aucun déplaisir.

Nous sommes arrivés à la limite orientale du royaume de Ratsinaotsa. La région mérite qu'on s'y arrête un peu. Nous avons des vivres, rien ne nous presse, et le botaniste peut faire ici une récolte abondante.

Le petit ruisseau d'Anotaka est à sec sur une grande partie de son cours, mais il forme un étang encombré de roseaux, de joncs, de massettes et de fougères, dont l'eau est très bonne à boire. C'est une erreur généralement répandue que l'eau des étangs n'est pas potable ; elle est délicieuse, quand il y pousse des plantes vertes qui en renouvellent continuellement l'oxygène, et très supérieure à l'eau distillée qu'on boit sur les navires ou à l'eau des citernes dont on fait usage dans beaucoup de villes.

En descendant le cours de l'Anotaka entre les gorges étroites où il serpente, au milieu de figuiers, de bambous, de palmiers (*katsaotsa*), on arrive en une demi-heure au Morondava, qui n'est encore qu'un petit ruisseau comme l'Andranomilitsa ; il coule sur un lit de sable blanc entre deux montagnes de grès, dont il creuse, par endroits, la base. Sous la conduite de Ratsitakatsa, fils de Malaza, je vais herboriser dans la montagne, où sur le roc stérile, dans les anfractuosités, vivent des euphorbiacées cactiformes, que les indigènes n'ont vues nulle part ailleurs et que je récolte avec d'autant plus de soin ; je grimpe sur le flanc de la montagne qui domine l'étang, jusqu'à une grotte profonde où trente personnes dormiraient à l'aise et qui a abrité bien des voyageurs. On la désigne sous le nom de Fivonia de Ratsinaotsa, c'est-à-dire la retraite de Ratsinaotsa, quoique jamais la reine du Ménabé n'y ait mis les pieds. Ces ravins étroits, ces gorges profondes, ces rochers énormes qui surplombent le lit du torrent, la variété des plantes et des arbres, l'activité de la végétation, la fraîcheur de l'eau malgré la température de l'air, tout concourt à me procurer une charmante promenade. Pendant ce temps mes hommes se reposent de leurs fatigues des jours précédents, sèchent le *kitoza*, se taillent des sandales dans le cuir du bœuf sauvage, graissent leurs fusils avec la moelle de ses os, préparent ses cornes pour en

faire des poires à poudre, puis dorment à l'ombre, heureux de vivre sans soucis.

En allant vers l'est, au delà de la source du Morondava, comme l'a fait M. Grandidier, on voyage pendant plusieurs jours sans rencontrer de village. Je crois inutile de noter ici les légendes qu'on raconte sur les prétendus Behosy que personne n'a vus ; je me réserve d'en parler plus tard, si je peux faire une nouvelle excursion à partir du village de Fandroa. Pour le moment nous devons songer au retour, car la provision de riz a sensiblement diminué et nous n'avons presque plus de marchandises de troc, soit pour acheter des vivres, soit pour faire des cadeaux aux chefs de l'est ; nous nous décidons donc à tourner le dos aux montagnes et à regarder du côté de Nosy Miandroka ; toutefois nous prendrons, pour revenir, un chemin différent du premier.

Partis le 21 octobre à 7 heures, nous arrivons pour déjeuner au confluent du Fanikaha et de l'Andranomilitsa, notre ancienne station. À 1 heure et demie, nous nous remettons en route et nous ne tardons pas à quitter le sentier par lequel nous sommes venus et nous obliquons vers le sud-ouest, en suivant une des lignes de faîte du plateau. À 3 heures et demie, nous apercevons deux précipices de plus de 100 mètres, à parois presque verticales, plus terribles que l'Antsakalalina où j'ai pu descendre un peu, l'un à notre gauche, l'autre un peu plus loin à droite, on aperçoit, en se penchant, la cime des arbres qui poussent au fond, mais on ne voit pas le ruisseau qui, cependant, y coule et va se jeter dans le Manarivo. Nous côtoyons pendant quelque temps l'un de ces précipices ; nous traversons de petits ravins à présent à sec, qui sont ses tributaires, mais qui, pendant la saison des pluies, servent de lit à des torrents rapides, tombant en cascades dans le gouffre. Comme le plateau est absolument sec et dénudé, nous sommes heureux de trouver dans l'un d'eux un peu d'eau potable ; nous y passons la nuit.

La journée du 22 octobre est la journée des ravins, des torrents et des précipices, comme celle du 12 a été la journée des

mokoty. Nous côtoyons des précipices, nous traversons des ravins et des lits de torrents, nous montons et nous descendons continuellement des pentes abruptes, et nous tombons enfin dans le Manarivo qui coule à peu près du sud au nord au point où nous le traversons. Tous ces ruisseaux, tous ces gouffres sont considérés par les indigènes comme la source de cette rivière, mais la vraie source est à quelques kilomètres au sud du point où nous la traversons et, à mon grand regret, je ne l'ai pas vue. Ici, le Manarivo a encore une vingtaine de mètres de large et son lit, qu'il ne remplit qu'au moment des grandes pluies, en a une soixantaine.

Après un repos de quelques minutes, nous grimpons la rive opposée et nous traversons, de l'est à l'ouest, le plateau qui est toujours aussi désert ; arrivés au versant occidental, nous descendons dans un val étroit et profond, qu'encombrent de grandes herbes et des arbres séculaires, morts les uns et les autres. C'est là que le Tanatana prend sa source et que nous nous arrêtons pour déjeuner. Nous sommes au sud de la montagne de Vohimena, qui, depuis plusieurs jours, éclaire ma route comme un phare rouge, et au nord du Sapiha.

Nous nous reposons jusqu'à 3 heures, car la chaleur est forte, il n'y a pas de vent, nous sommes à une centaine de mètres plus bas que les plateaux de la veille et la route n'a pas d'ombre. Nous traversons maintenant des vallées verdoyantes où coulent le Tanatana, le Beroroka, le Zama ; une descente d'une vingtaine de mètres nous a fait passer de la terre rouge et des grès arides à un immense tapis vert. Pendant une heure, nous suivons, les pieds dans l'eau, le coude du Tanatana et nous hâtons le pas vers le village de Fandroa, que nous avons quitté le 15 octobre. Nous y arrivons le 22, à 7 heures du soir, par une nuit noire, tous si fatigués que nous mangeons à peine.

Le lendemain, nous y séjournons, parce qu'ayant l'intention d'y revenir plus tard, je veux demander à Finaly de conclure avec moi l'alliance du sang. Elle est revenue de Mahabo et je vais la voir dans la matinée. C'est une forte femme, en-

core jeune, quoique grand'mère ; elle a les yeux petits et assez vifs, le nez droit et large du bas, les lèvres fortes ; elle n'est pas jolie, mais on ne peut pas dire qu'elle soit laide. Elle se promène dans son village et dans ses plantations, sans aucun cérémonial et sans aucune escorte, avec un long bâton qui simule une sagaie ; au milieu du jour, elle s'assied sous un grand tamarinier, où elle cause avec les chefs et préside les kabary. Quand on fait visite à un roi comme Tsiatelo, on laisse ses sagaies et on n'emporte avec soi que son fusil ; chez une reine, personne n'apporte d'armes.

Finaly est une bonne personne qui cause volontiers ; elle s'exprime très clairement, même pour moi, et accepte avec plaisir mes avances ; j'entre tout à fait dans son amitié en la purgeant à l'huile de ricin et en lui donnant de la quinine.

Il y a ici en ce moment une épidémie de fatidra. Les deux fils de Finaly, Fangalaha et Fandrana, s'allient, l'aîné, à Rasala et à Ramotsa, le cadet, avec Lahiakio et Tsialofa. Tsialofa, déjà frère de sang de Raovona, s'allie encore avec Tsifandrihé, notre Ampisikily, Masilea avec deux femmes, toutes deux jolies, Fenofa et Karo, Nangaretsa avec deux femmes, toutes deux laides, Anoisa et Narotsaka, Ramotsa aussi avec deux femmes, Rasanetsa et Raivo, Tsiavalika avec deux hommes, Manatroké et Tsiéké, et enfin Rasala avec Tsimitroa et Tsifandrika. Tous ont l'espoir de revenir ici tôt ou tard, soit pour acheter des bœufs, soit pour m'accompagner dans un voyage que je projette dans l'est, et nous sommes sûrs maintenant d'y trouver l'hospitalité, d'y avoir autant de guides que nous le voudrons et de pouvoir y acheter des vivres. Les Sakalava s'allient volontiers entre eux et ils prennent leur serment au sérieux ; il arrive parfois qu'un Masikoro manque aux lois du fatidra, mais on attribue à une punition céleste les accidents ou les malheurs qui lui arrivent. Ainsi lorsqu'il y a quelque temps, Finetreka, fils de Mahasinto, logeait chez son frère de sang Tsialofa, on déroba pendant la nuit ses sagaies ; Finetreka oubliant que Tsialofa était son frère, l'accusa de les avoir volées, à tort, puisqu'on les retrouva brisées chez le vrai voleur. Rentré chez lui, Finetreka apprit que des *Rongavoly*

avaient dérobé sa sœur et sa femme et les avaient emmenées comme esclaves on ne sait où ; pour les Sakalava, le ciel l'avait puni d'avoir manqué au fatidra, *matefilokatomoetsé*.

C'est le lundi 26 octobre, à 7 heures du matin, qu'a lieu le fatidra entre la reine Finaly et moi. Un bœuf est amené sous un grand tamarinier et jeté à terre, les pieds liés. La reine et moi, nous prenons chacun une sagaye, dont la pointe repose sur la tempe du bœuf ; l'orateur, frappant nos sagayes avec son couteau, prononce le discours traditionnel, puis chacun de nous frappe la bête de sa lance, dont la lame, enfoncée dans le flanc jusqu'au manche, sort toute rouge et est plongée dans un bol plein de rhum contenant quatorze balles de fusil, sept en plomb que j'ai fournies, sept en fer qu'a données Finaly. La reine les arrose avec une cuiller, pendant que l'orateur prononce la fin de son discours. Je bois alors le sang de Finaly, mélangé au rhum et au sang du bœuf, puis je me fais une incision, mais Finaly ne boit pas mon sang, je me contente de toucher avec la cuiller son épaule droite, dont l'orateur boit le contenu pour elle ; elle conserve les sept balles de plomb que j'ai mises dans le bol et je conserve de même soigneusement les sept balles de fer, témoins de notre alliance.

Le bœuf est alors tué et découpé sur-le-champ, puis distribué en partie aux gens du village, en partie aux miens ; nous vidons deux bouteilles de rhum, et ma sœur de sang me souhaite un bon voyage, me promettant que nous nous reverrons à Morondava. Un homme de son village et une de ses tantes se rendant à Ambondro, village voisin de Mananjaka qui est sur le Morondava, dans l'est de Mahabo, nous ferons route avec eux jusque-là.

Nous voici donc partis vers le nord. Nous coupons, d'abord, l'Androtsy qui reçoit l'Antsingilo (dont j'ai vu la source) et qui va se jeter non loin de là dans le Manarivo ; cette petite rivière décrit une courbe superbe, dans une immense vallée sablonneuse. Nous déjeunons rapidement sur sa rive nord, nous désaltérant à la petite source d'Ambovofoty, et, sans nous arrêter aux

petits canaux d'irrigation qui conduisent l'eau aux rizières, nous arrivons à Berento.

Pour la première fois, dans toutes mes excursions à travers les États de Ratsinaotsa, je vois quelque chose qui ressemble à un monument ; c'est une pierre debout, de 2 mètres de haut, dressée comme un menhir ; elle est plate et son plan est parallèle au méridien ; elle est très ancienne et les Masikoro, qui n'ont pas d'histoire ne peuvent m'en expliquer l'origine. Au nord du village coule la rivière de Berento, qui est un affluent du Driangory, et, un peu plus loin, le Driangory lui-même, que nous traversons tout près de sa source et que nous avons déjà traversé à pied sec, non loin de son confluent avec le Manarivo. Le plateau que nous traversons le 27 octobre est couvert d'autant de *mokoty* (lataniers) que celui d'Andranofoty : même terrain, mêmes mamelons, mêmes petits cours d'eau ; la seule différence, c'est que nous avons quitté le bassin du Manarivo et que toutes les rivières que nous rencontrons vont se jeter plus ou moins directement dans le Morondava.

L'Ambararata est le dernier des affluents du Driangory et, par conséquent, du Manarivo, que nous voyons dans ce voyage. Le premier ruisseau que nous rencontrons ensuite dans notre marche vers le nord est le Fananira, petit affluent de l'Androtsabé qui se jette dans le Bemosary et l'Andranoboka. Le soir du 27 octobre, nous couchons sur la rive nord du Bemosary, à l'abri de tamariniers séculaires qui forment un dôme de verdure impénétrable au soleil.

Le lendemain, nous partons avant l'aurore et nous traversons la belle rivière de l'Andranoboka, dont les rives sont bien boisées, et qui reçoit, comme affluents, l'Ankoboka, le Voaifoty, l'Andranomadiro, cours d'eau que nous passons tous à gué, chose facile en cette saison, mais impossible pendant les mois de janvier et de février.

Plus au nord, le plateau s'abaisse ; nous rencontrons l'Andafia qui coule vers le nord-est et se jette dans le Beroboka (affluent du Morondava), puis un peu plus au nord,

l’Androtsakely qui se jette dans le Morondava même et marque la fin du plateau. Brusquement, nous nous retrouvons dans la première zone, la vaste plaine avec la forêt à perte de vue et, çà et là, un étang au milieu d’une clairière. Nous avons marché bon pas depuis le village de Finaly que nous avons quitté le 26 octobre ; en quatre jours, nous avons fait plus de 120 kilomètres.

Le 29 octobre à 8 heures du matin, tous mes hommes poussent des cris de joie en apercevant le Morondava ; nous sommes dans le sud-est de Mahabo. Nous ne nous arrêtons que quelques minutes à Ambondro, pour y laisser les parents de Finaly, et nous traversons Mananjaka sans y faire halte ; nous évitons du reste soigneusement les villages qui peuvent nous retarder dans notre route, car nous sommes obligés de battre promptement en retraite n’ayant plus qu’un peu de riz et de viande sèche pour notre propre nourriture, mais rien pour faire les cadeaux indispensables aux chefs des villages, ni toile, ni poudre, ni perles ; mais que m’importe, y a-t-il un village où l’on puisse stationner plus agréablement que dans le petit bois de figuiers où nous déjeunons et sur la rive nord du Morondava où nous dormons.

Le 30, nous couchons à Analaivo, chez Mahasinto, qui a encore déménagé ; la reine Ratsinaotsa ne veut pas qu’il s’éloigne de Mahabo, et à son grand regret il a dû quitter Marofototsa pour réintégrer son ancienne capitale Analaivo. Ici, mes hommes sont comme chez eux, ils connaissent tout le monde ; nous sommes en effet au port, puisqu’il ne faut qu’une journée pour arriver à Nosy Miandroka.

Le 31, nous rentrons chez M. Samat, mon hôte affable et généreux chez qui je reviens tous les mois retrouver une bonne table, un bon lit et tout ce qu’il faut pour écrire.

DEUXIÈME PARTIE
DE NOSY MIANDROKA À MAINTIRANO

Forcé d'hiverner à la côte, je me décide à fixer mon quartier d'hiver à Maintirano, et le vendredi 4 décembre 1891 je prends place à bord du *Bakiaka*, une petite goélette de 4 à 5 tonneaux, qui conduit M. Samat dans le nord où il a affaire. Le *Bakiaka* a 9 mètres de long et 2 m. 50 de large au pied du mât de misaine ; il porte comme toile deux focs, une misaine, et une grande voile ; les passagers sont M. Samat, mon inséparable Tsialofa, deux domestiques et moi ; comme équipage, il y a trois Vezo, dont le plus âgé, le capitaine, n'a pas 20 ans ; la cargaison se compose d'un tonneau de cuirs. Le pont, qui n'a pas une surface de 10 mètres carrés est encombré par des agrès, des planches, deux kibany, un foyer dans une caisse en bois pleine de sable, des marmites, un cochon et huit personnes. La mer est d'ailleurs au calme plat ; on gagne le large à l'aviron, mais la lourde embarcation oscille sous l'action des rames qui frappent l'eau inégalement et n'avance guère.

Le ciel est couvert de nuages gris. L'eau, qui est verte le long du bord, reflète uniformément le ciel jusqu'à l'horizon, sans un pli, sans une ride ; nous sommes obligés de mouiller et d'attendre le vent, et comme le vent continue à ne pas venir, on allume du feu pour faire la cuisine dans la caisse de bois pleine de sable ; à 9 heures et demie, on tue le petit cochon ; enfin à 10 heures, nous partons, toutes voiles dehors, car il s'est levé une jolie brise et le ciel, gris tout à l'heure, s'est rapidement découvert, il est maintenant bleu clair, frotté légèrement de blanc, et l'eau est verte avec mille petites vagues qui scintillent à l'ouest. Notre petite embarcation file environ 6 nœuds, mais elle penche tellement sur tribord que son bordage est presque toujours au ras de l'eau, quelquefois même au-dessous.

Nous passons devant Ambato, où débouche le Marofototsa, puis devant Ampatikia qui est l'embouchure d'un grand cours d'eau, l'Andranomena, et qui forme la limite nord des États de Ratsinaotsa, devant Bosy, Marerano, Andrahangy, Anjabara, petits villages vezo, construits sur la dune et dont les maisons et les habitants sont aussi mouvants que le sable, puis nous arrivons à l'embouchure du Tsiribihy, le grand fleuve du Ménabé, dont l'eau rouge refoule l'eau bleue de la mer à plusieurs milles du rivage.

Le delta de Tsiribihy a au moins six grands bras, qui aboutissent à Namangoa, Tsimanandrafozana, Ankazomay, Soarano, Ambozaka et Rafinenta.

À 5 heures et demie, nous entrons dans le bras d'Ambozaka. Partout, devant nous, à droite, à gauche, c'est une forêt de palétuviers dense et touffue, sans la moindre plage sablonneuse ; les arbres, égaux en hauteur, serrés comme des mousses gigantesques, semblent sortir directement de la mer. On jette l'ancre et nous mettons pied à terre sur une petite langue de sable, que le flot commence à abandonner. Pendant que j'observe les grandes racines aériennes du *Tangandahy*, qui rendent la forêt absolument impénétrable, un de nos hommes s'écrie tout à coup : « *Fano, fano !* » et tous de courir ; en bons Vezo qu'ils sont, ils ont vu la tortue qui est cependant à plus de 200 mètres, et vite ils se sont hâtés d'aller la mettre sur le dos, puis la prenant par les pattes, ils la rapportent triomphalement ; à quatre ils en ont leur charge. C'est un *fano-hara*, un beau caret dont l'écaille a une grande valeur. Tout naturaliste que je suis, j'ai dû ce jour-là céder le pas au fidèle observateur des lois malgaches ; il paraît que c'est spécialement aux îles madréporiques, où elles se nourrissent de zoophytes, qu'on trouve ces tortues, qui ne viennent ici, à la côte, qu'en novembre, décembre et janvier pour pondre. Faisant de vains efforts pour se remettre dans sa position naturelle, la malheureuse bête, qui n'a aucune prise sur le sable, se donne de grands coups de nageoires sur son plastron, sur lequel vivent fixés, comme à une vieille épave, des cirrhypèdes et des balanes.

Nos matelots allument un grand feu et découpent la bête ; délicatement, à petits coups de hache, la carapace ventrale est séparée du dos, les membres, les intestins, la tête sont déposés sur un lit de feuilles vertes. Notre fano-hara contient 140 œufs sphériques, qui étaient tout prêts à être pondus ; ils sont gros à peu près comme des œufs de poule et revêtus d'une coque blanche, souple comme du parchemin, mais facile à déchirer ; outre ces 140 œufs, il y en a plus de 100 dont le jaune seul est complètement formé, puis un nombre indéfini en voie de formation.

Pour pondre, le fano-hara creuse un trou et, quand il y a déposé ses œufs, il les recouvre de sable, qu'il tasse à grands coups de nageoires ; il y a souvent, dans un seul nid, plus de 150 œufs ; le soleil les fait éclore. Une tortue fait trois ou quatre pontes de suite, fournissant ainsi un millier d'œufs, après quoi, si elle n'a pas été surprise par les Vezo, elle gagne la haute mer et les îles madréporiques. À peine nées, les petites tortues, se mettent à courir vers l'ouest et vont chercher leur nourriture au milieu des madrépores ; comme des pigeons voyageurs qui rentrent au colombier, elles retournent dans leur patrie par le chemin le plus court et, cependant, elles ignorent la route que leur mère a prise. Suivant les usages malgaches, le caret ne peut être mangé que bouilli ; c'est un ragoût délicieux pour les Sakalava, et, quand une pirogue ramène au village un de ces chéloniens, on invite tout le monde à la fête. On teint de son sang la proue de l'embarcation, on cuit la chair dans une marmite spéciale et les parts sont servies dans des plats en bois, au bord même de la mer ; on n'en mange qu'après avoir fait des ablutions, et il est interdit de laver les morceaux, même s'ils sont tombés dans le sable, il est également interdit de saler le ragoût et de faire griller ou faire rôtir la chair du fano. Tout le monde se conforme à la règle, même les naturalistes qui sont obligés de réprimer leur désir de dissection.

Quand la carapace supérieure d'un *fano-hara* est bien grattée intérieurement, on la retourne et on allume du feu dessous ; l'écaillé, se dilatant plus que la carapace osseuse qu'elle re-

couvre, s'enlève par plaques qu'on vend aux marchands indiens presque aussi cher qu'on la paye à Londres, car c'est sur les marchés anglais que tous les produits des pays tropicaux sont estimés au plus haut prix ; les marchands français qui reçoivent des échantillons de Madagascar, offrent toujours aux traitants un prix dérisoire, s'imaginant probablement que dans cette île on peut se procurer à vil prix l'écaillé, la vanille, le caoutchouc et l'ébène ; il en résulte que les commerçants qui font des affaires sur la côte ouest, les font uniquement avec Londres ou avec Bombay, et, quand un commerçant français veut avoir de l'ébène, de l'ivoire, du caoutchouc, de la cire, des cuirs, c'est en Angleterre qu'il doit se les procurer. Les cours de Londres sont publiés tous les mois et, tous les mois, chaque traitant les reçoit ; c'est la base de tous les achats des Hindous, des Banyans, des Arabes qui s'éloignent très peu de ces cours dans leurs transactions avec les indigènes, parce qu'ils se font entre eux une concurrence acharnée. Il y a même des Hindous qui, au lieu d'envoyer leurs produits à Zanzibar ou à Bombay, les expédient directement en Angleterre.

N'ayant pas de marmite spéciale, n'ayant pas de plats en bois, et la tortue n'ayant pas été capturée à l'aide d'une pirogue, nous ne pouvons nous conformer exactement au rite habituel, nous trouvons néanmoins la chair de fano-hara délicieuse, et, satisfaits et repus, nous nous couchons sur le sable. Je n'ai pu dormir, car il y a beaucoup de moustiques à Ambozaka dans cette saison, il y en a aussi beaucoup à Morondava, à Tsimanandrafozana, à Rafinenta, à Maintirano, et un peu partout où il y a des marais d'eau douce ou d'eau saumâtre.

Le samedi, 5 décembre, nous partons à 5 heures du matin, mais le vent est si faible qu'il nous faut plus d'une heure pour sortir du bras d'Ambozaka. Nous passons devant Rafinenta, puis devant Maroalihy, Soahazo qui est un port important, Lahimalaza, simple plage de sable, Maromoka, grand bras de mer avec un gros village, Belambosy, petit bras de mer avec un village, Kelilaly, petit village, enfin, à 5 heures du soir nous arri-

vons à l'un des bras du grand fleuve Manambolo, au Mafaidrano.

Le 5 décembre, nous couchons dans cette baie de Mafaidrano, loin de tout village, et le 6 nous repartons de bonne heure ; comme les jours précédents, dès que nous avons gagné le large à la rame, il nous faut attendre le vent, car pas de vent le matin et vent du sud l'après-midi, telle est, dit-on, la règle en cette saison. Nous voyons encore Beanjavily, où aboutit le deuxième grand bras du Manambolo, puis Antamotamo et Ambondro et nous doublons le cap de Kimby, et Belahasa, Sahoany, Namakia, Tondrolo, Ampandikobara, Fanantera, Mameheta, Fontatambola, Marovoay, Belalanda, Démokamaty passent successivement devant nous entre 2 et 7 heures. Le vent tombant tout à coup, nous restons en pleine mer, en vue de Maintirano, sans pouvoir aborder, jusqu'au lendemain où à l'aurore un peu de vent nous pousse à la côte. Quelques cocotiers, quelques toits qui se découpent en gris foncé sur le gris clair du ciel brumeux, au-dessus de la dune de sable, c'est tout ce que nous voyons d'abord de la ville de Maintirano ; un peu au nord, la dune est interrompue et l'on voit au ras de l'eau les palétuviers qui longent un bras de mer.

Maintirano est le port de commerce le plus important de la côte ouest de Madagascar, entre le cap Saint-André et le cap Saint-Vincent. Les boutres arabes venant de la côte orientale d'Afrique y ont fait pendant longtemps un grand commerce d'esclaves nègres, de Makoa, comme l'on dit ici, mais quoique aucun agent français ne réside ici pour empêcher la traite, celle-ci a cessé d'elle-même depuis que le paquebot des Messageries maritimes y fait escale. À vrai dire, les boutres débarquent leur marchandise humaine un peu plus au nord ou un peu plus au sud et l'on peut, quand on veut, tout comme autrefois, acheter une femme ou un homme pour 150 à 200 fr., suivant l'âge, la force et l'intelligence du sujet.

Une vingtaine de marchands indiens, les uns Hindous, les autres Banyans, ont ici de grands magasins, où ils gardent leurs

produits d’échange : toile, poudre, fusils à pierre, ainsi que les marchandises qu’ils ont achetées pour expédier à Nosy Bé : ébène, cire, caoutchouc, peaux de bœuf, etc. ; une douzaine de commerçants arabes venus des Comores, de Zanzibar ou de Mozambique font le même commerce. Le reste de la population se compose de 100 Sakalaves et de 800 esclaves nègres, qui boivent, mangent, rient, jouent et chantent, se baignant dans la mer à toute heure et parfois travaillant un peu pour piler du riz, construire une maison ou décharger des marchandises, mais toujours en chantant ; insouciants, lâches, paresseux, ivrognes, sans souci de rien, ayant toujours du riz et du bœuf en abondance, ils ne rêvent pas une existence plus heureuse.

Les Sakalava vont dans l’intérieur chercher des bœufs qu’ils vendent pour le prix de la peau ; toute la chair d’un bœuf ne vaut pas 5 fr., on la débite par portions qu’on vend 1 *somony* (0 fr. 625) et qui suffisent à nourrir huit personnes pendant deux jours. Mais si la vie est à bon marché, la main-d’œuvre est chère ; la nourriture de 8 hommes pendant deux jours coûte 1 *somony*, tandis qu’une course d’une heure en coûte 7. Le *somony* est le huitième de la piastre, c’est-à-dire de la pièce de 5 fr., qu’on coupe avec une cisaille d’abord en deux, puis en quatre, en huit, et chacune de ces dernières divisions fait 1 *somony* ; il n’y a pas ici d’autre monnaie divisionnaire en métal. Le rhum, la poudre, le savon servent de monnaie pour acheter des mangues, des bananes, de la canne, ou pour payer un petit service, ou enfin pour parfaire une somme. Le quart de piastre (1 fr. 25) se nomme *kirobo* (du soahili robo, quart). La demi-piastre (2 fr. 50) est le *mosorialy*. La piastre entière est la *parata*. Les Sakalava ne connaissent ni l’or ni la monnaie de bronze.

Les commerçants de Bombay, de Zanzibar et d’Anjouan, ont importé ici la roupie anglaise qui à Zanzibar vaut 1 fr. 80 ; à Maintirano, deux roupies valent 7 *somony*, ce qui donne à chaque roupie une valeur de 2 fr. 1875, valeur qui est très supérieure au vrai cours.

Le commerce est en somme assez actif, et cependant l'argent circule peu. Les Indiens viennent ici avec des marchandises d'origine anglaise, achetées soit à Bombay soit à Zanzibar, ou prises simplement en commission, et avec ces marchandises, poudre, étoffes et fusils, ils payent le caoutchouc, les peaux et l'ébène qu'ils achètent aux Sakalava, et expédient tout en port dû ; ils n'ont ainsi jamais rien à débourser à Maintirano. En revanche, ils se font payer le plus possible en monnaie d'argent ; ils vous feront attendre 10 roupies qu'ils vous doivent pendant un an et vous offriront pour la somme toutes les pièces de toile dont ils ne peuvent se défaire.

Comme ils ne sont jamais pressés d'acheter ni de vendre, ils font, au milieu de la journée, une longue sieste, appuyés sur d'énormes coussins, derrière un rempart de malles et de coffres qui servent de comptoir, puis ils vont les uns chez les autres pour boire du thé et causer sans but apparent, mais, au fond, ils sont questionneurs, curieux, importuns même, le tout avec beaucoup de bonhomie. Souvent, assis devant leur porte, à l'ombre du toit qui fait autour de leur maison un large abri, ils jouent aux cartes, avec des cartes indiennes que vendent les Anglais et qu'on fabrique en Italie, jeux de 52 cartes ayant mêmes figures que les nôtres ; un plateau de cuivre retourné sert de tapis vert et résonne sous les coups de poing des mauvais joueurs qui croient donner de la valeur à leur carte en la posant avec force.

Les Indiens sont riches ; certains Banyans, comme Monjy par exemple, ont 100,000 fr. de crédit à découvert ; c'est, il est vrai, le plus riche de Maintirano et il a à lui trois boutres, qui transportent son caoutchouc et son ébène à Nosy Bé, où on les embarque sur les grands vapeurs ; on ne peut cependant obtenir qu'il paye comptant même cinq piastres. Étant Banyan, il ne fait pas le commerce de bœufs, il ne mange la chair d'aucun animal, il fait son pain lui-même et il ne boit pas l'eau qu'il n'a pas puisée ; il ne tue ni un moustique, ni une puce, mais en revanche il fume volontiers le tabac des autres. Une petite calotte, trop étroite, coiffe le sommet de son crâne rasé ; il sourit toujours en

plissant les coins de ses petits yeux vifs et en retroussant les crocs de sa moustache de chat ; il a plutôt la figure d'un Marseillais que d'un Hindou.

Le chef tout-puissant de Maintirano est Alidy, à qui l'on donne le titre de vice-roi ; on ne sait trop s'il dépend de Bibiasa ou de Réty, deux rois de l'intérieur qui bataillent continuellement entre eux, mais il a su rester bien avec l'un et avec l'autre et il gouverne en maître la petite province dont il n'est en réalité que l'administrateur. Alidy a plus de 60 ans et il n'en paraît pas 50, même quand on le regarde de près ; il est corpulent et même gras ; il a dû avoir, étant jeune, les proportions d'un Hercule Farnèse, car il est grand avec le cou court et le front bas. Il porte, d'ordinaire, un bandeau en guise de turban et se drape à la romaine dans un grand lamba de cotonnade bleue, mais quand il fait une visite de cérémonie, il a, sur le front, un croissant d'argent dont les cornes sont des grilles de lion et qui est retenu par une chaînette d'argent et, sur la tempe droite, un fela en argent surmonté d'une perle de corail.

Le matin, il reçoit son monde dans sa misérable case sakalava, où tout est noir de suie. Dans l'après-midi, c'est à peine s'il interrompt sa partie de cartes pour donner audience, car il est grand joueur et il joue toute la journée en plein air avec des Soahili, des Indiens, des Banyans ou des Sakalava comme lui. Alidy est tout à la fois sakalava et mahométan ; il ne se grise pas avec de l'alcool, mais il aime beaucoup le vin, et, quand un étranger a eu la malheureuse idée de lui faire cadeau d'une caisse de bouteilles, il envoie quelqu'un tous les jours pour lui en demander encore, insistant comme un enfant gâté, même quand on lui a dit maintes fois qu'il n'y en a plus.

On n'est pas mahométan sans avoir plusieurs femmes : Alidy en a douze, toutes esclaves d'ailleurs, auxquelles chaque matin il donne un litre de rhum et un somony ; il n'a pas de femme attitrée d'origine sakalava. Les Arabes ont modifié son esprit, amoindri son caractère, l'ont rendu avare et avide ; il n'a pas la fierté des vieux Sakalava de l'intérieur, il n'est plus ni

guerrier ni pasteur et s'entoure de femmes makoa, de joueurs et d'eunuques. Il a horreur des kabary et des discussions qui troublent sa quiétude. Qu'une bande de vauriens pille pendant la nuit une goélette, peu lui importe ; chacun doit garder sa propriété ; on a beau lui désigner le voleur, chez qui l'on a retrouvé une partie des marchandises dérobées, il se contente de laisser le propriétaire reprendre ce qu'il a trouvé, mais le voleur reste libre de recommencer, car « il n'y a pas de geôle à Maintirano », répond-il. Il est circonvenu par des marchands arabes, des Soahili (mais non pas par les Banyans, ni par les Hindous) qui font tout pour empêcher des maisons européennes de s'établir ici et qui entretiennent chez Alidy une secrète aversion pour les Vazaha. Alidy prélève un impôt variable sur toutes les marchandises qui entrent à Maintirano, impôt qui est principalement élevé sur le rhum dont ses femmes font une grande consommation ; depuis que le paquebot des Messageries maritimes fait escale ici, les négriers débarquent leur cargaison humaine ailleurs et il a perdu le droit fixe de 2 fr. 50 qu'il prélevait jadis sur chaque noir débarqué.

Maintirano est une île allongée du nord au sud, dont la pointe nord est vis-à-vis la bouche de l'Andemba et dont la pointe sud est à la bouche du Demoka ou Doko, mais c'est le nom de Demoka qui est actuellement le plus usité.

Les embarcations de 4 à 5 tonneaux peuvent seules faire le tour de l'île, à marée haute ; les boutres arabes de 100 tonneaux sont obligés de mouiller ou d'accoster entre l'île et la pointe de sable qui la sépare de la haute mer ; quant aux navires de fort tonnage, comme les navires de guerre ou le paquebot des Messageries maritimes, *le Mpanjaka*, ils doivent mouiller au large, en pleine rade foraine. La barre est dangereuse à franchir quand la mer est forte, les pirogues seules passent partout aisément.

Maintirano est entouré d'eau salée de tous côtés à marée haute, et cependant les puits qu'on creuse dans le sable à 100 mètres du bord et même plus près, sont pleins d'eau douce. Les cocotiers, qui, du reste, y sont d'importation récente, y poussent

admirablement ; il n’y a pas d’autre arbre. Quand on est sur la côte orientale de l’île, la vue est bornée par une muraille de verdure, c’est la forêt de palétuviers dont la couleur contraste agréablement avec l’eau rouge de l’Andemba et du Demoka, dont elle borde les rives.

Les Sakalava qui habitent Maintirano sont tous des Vezo partagés en deux groupes : les uns habitent l’île même, les autres ont leur village sur la pointe de sable qui fait face à la ville et qui sépare l’île de la haute mer. Tous habitent de petites cases construites sur un plan uniforme, avec une ou deux chambres, et toujours orientées du nord au sud. Le plus souvent, ces cases sont entourées d’une palissade commune à plusieurs petites habitations occupées par des parents ou des esclaves ; la principale a deux portes, dont une s’ouvre sur la cour intérieure et l’autre au dehors ; celle-ci est généralement au sud. Alidy, le vice-roi, n’est pas beaucoup mieux logé que ses sujets ; sa maison est grande, mais elle est si sale et si encombrée de malles et de lits, qu’elle paraît toute petite ; il y a plus de dix ans qu’on n’a lavé sa moustiquaire. Les Sakalava qui logent sur la pointe de sable habitent de misérables cabanes qu’un coup de vent enlève parfois et qu’ils reconstruisent sans se plaindre.

Les commerçants arabes ou indiens ont, au contraire, de grandes maisons dont les murs sont en terre glaise durcie au soleil. Il y fait sombre et frais ; l’air y circule et la lumière n’y pénètre pas, le toit débordant tout autour de 3 mètres ; sous cet abri, le sol est exhaussé d’un pied ou deux sur une largeur de 2 m. 50, ce qui fait une large banquette où l’on peut causer ou dormir à l’ombre. Les chambres intérieures n’ont pas de fenêtres ; elles reçoivent l’air par l’intervalle qui existe entre le haut de la muraille et le toit. Dans toutes ces maisons indiennes, la première pièce qui s’ouvre directement sur la rue est occupée par le maître, qui y reçoit ses clients ; celles qui donnent sur la cour intérieure sont occupées par les femmes et par les esclaves. Chacune de ces pièces est plus grande qu’une maison sakalava tout entière. Ces maisons indiennes n’ont pas une direction définie ; tantôt la ligne de faîte est dirigée de l’est à l’ouest, tantôt

du nord au sud. La porte est généralement sur le flanc de la maison, et, quand elle se trouve placée au front de l'habitation, une large toiture supplémentaire sert à l'abriter, car c'est toujours à l'entrée de la maison, et non dans l'intérieur, que les Indiens reçoivent les visiteurs, à moins qu'il ne soit question d'affaires sérieuses.

La case où loge l'agent des Messageries maritimes n'est pas une case sakalava, car elle est orientée de l'est à l'ouest, et ce n'est pas une case indienne, car elle est construite en bois, bambou, jonc et feuilles de latanier ; elle se compose de quatre corps de bâtiments : 1° à l'angle nord-ouest, un bureau de 6 mètres de long sur 4 de large ; 2° une maison d'habitation composée de deux pièces où l'on peut dormir, avec un abri devant la porte d'entrée, nommé véranda, où l'on peut déjeuner ; 3° une cuisine ; 4° une étable et une fosse. Les principaux corps de bâtiment sont couverts de feuilles de latanier et tapissés intérieurement de nattes, tant sur les parois que sur le sol de sable ; les parois sont en vondro (massette) et l'on peut facilement y enfoncer la main ou les ouvrir au couteau. Le bureau, seul, a une petite fenêtre à l'est.

16 janvier 1892, midi, 32° à l'ombre. – Je suis brusquement réveillé de ma sieste par mon fidèle Tsialola. « Quelle nouvelle ? – La guerre. Fandrihóña, prince du village d'Ambararata, qui est situé à l'est du Demoka-maty, vient d'arriver avec une armée. L'armée est là, de l'autre côté de l'eau, sur la pointe de sable. – Combien d'hommes ? – Au moins quarante. Alidy m'envoie prévenir les blancs de se tenir prêts et voudrait avoir un peu de vin. »

Tout pour lui est prétexte à demander du vin. Les femmes font leurs paquets et quittent l'île de Maintirano, s'en allant avec les enfants dans un petit village plus au nord. Alidy réunit tout son monde. Il a environ trente hommes à Maintirano, et cin-

quante viennent d'Andemba. L'antsiva[1] sonne de tous les côtés. On ne rencontre plus dans le village que des hommes armés, et les beaux lambas d'indienne aux brillantes couleurs sont remplacés par les kaniky bleu indigo.

Alidy ne veut pas que quarante hommes débarquent d'un seul coup ; ces masikoro[2] mettraient son île au pillage et incendieraient les maisons pour voler les marchandises. Si Fandrihóña désire lui faire une visite, qu'il vienne avec deux ou trois hommes, on le recevra et on lui donnera ce qu'il désire ; sinon, c'est la guerre et l'on est prêt à le recevoir. Comme la lune est dans son plein et qu'à minuit la mer sera basse, ils tenteront probablement de traverser à gué le petit bras qui sépare l'île du banc de sable. Que personne ne dorme : voilà la consigne.

17 janvier, 6 heures du matin, ciel couvert, 28°. – Je suis brusquement réveillé par mon fidèle Tsialofa. « Quelle nouvelle ? – Aucune. – Et la guerre ? – L'ennemi est parti. » Et c'est ainsi qu'on fait la guerre à Maintirano. Pour fêter la paix, Alidy demande du vin. Je lui envoie mon avant-dernière bouteille.

20 janvier 1892. – Il faut environ une heure et quart en pirogue à balancier pour se rendre de Maintirano à Andemba. On remonte le cours sinueux du bras de l'Andemba qui se jette dans la mer au nord de Maintirano. Le sol est une argile rouge inondée à marée haute et couverte de palétuviers, *afiafy* et *songero*, toute la flore des marais saumâtres. Au delà de ce rideau de verdure, on aperçoit les sommets des grands *reniala* et quelques

---

[1] L'antsiva est ce gros coquillage vulgairement nommé casque dont les Sakalava se servent comme d'une trompette.

[2] On appelle en malgache Masikoro les gens de l'intérieur, par opposition aux gens de la côte.

cocotiers plantés par les Indiens ; de temps en temps, un gros crocodile surpris par l'arrivée de la pirogue plonge bruyamment en éclaboussant l'eau rouge où il disparaît. De grands échassiers, des cailles, de petites perruches animent les rives du fleuve. Des moulangues (petites pirogues) chargées de joncs, de fagots, d'indigènes se rendant à Maintirano glissent sans bruit en longeant l'une ou l'autre des rives du fleuve.

Il est impossible actuellement de traverser à gué l'Andemba. À marée haute il y a trop d'eau, à marée basse il y a trop de crocodiles. D'un coup de dents, ils broient tous les os de la jambe ; il est peu agréable d'être appelé à soigner une de ces fractures compliquées où le tibia et le péroné sont cassés en plusieurs endroits et où la chair est lacérée depuis le pied jusqu'au genou.

Après une heure de navigation, on met pied à terre et l'on arrive en un quart d'heure au village d'Andemba. Les palétuviers cessent pour faire place à une prairie qui est actuellement verdoyante, car nous sommes dans la saison des pluies (l'*asara* des Malgaches). Tous les arbres sont en fleurs, sauf les *reniala* : c'est la bonne saison pour les botanistes, mais elle est mauvaise pour les explorateurs dont la route est constamment coupée par le débordement des rivières.

Andemba est un grand village d'environ 600 habitants parmi lesquels on peut compter au moins 550 Makoa et au plus une quarantaine de Sakalava ; il y a, en outre, une dizaine d'Hindous et d'Arabes. Il est impossible actuellement de reconnaître l'origine des indigènes de ce village, le mélange du sang hindou avec celui des esclaves a fourni une race nouvelle qui elle-même s'est croisée avec les métis des Sakalava et des Makoa, et tous ces hybrides prolifiques se fondent assez bien. Andemba appartient aux commerçants de Zanzibar et de l'Inde ; en effet, le chef du village, le masondrano, n'est pas un Sakalava, mais un vieil Hindou, Mzekamaly, affaibli par les rhumatismes et la fièvre. Son fils Rama, dont la mère doit être une Makoa, est de couleur très foncée. C'est un grand garçon à l'air

doux et intelligent ; aidé du masy de l’endroit, il m’a donné presque tous les noms indigènes des plantes que j’ai récoltées aux environs.

L’arbre qui produit la noix-acajou pousse à Andemba ; c’est le *mabibo*, dont on utilise le fruit et la graine. La graine est en dehors du fruit et non à l’intérieur ; c’est une grosse fève assez agréable à manger quand on l’a torréfiée. Le fruit, acide et sucré, a la forme d’une figue ; il est jaune d’or, très spongieux et riche en eau. Les Makoa se grisent volontiers avec la liqueur fermentée qu’ils en extraient ; ils se grisent non moins volontiers avec le mpombé que leur fournit la fermentation de la farine de manioc, et, quand ils sont gris, ils chantent toute la nuit en dansant le piripity.

Lundi, 25 janvier 1892. – Pendant que je prépare une excursion à l’est de Maintirano, j’apprends que la reine Bibiasa est de l’autre côté de la baie, avec toute sa suite, chez mon piroguier Atrara. Je prends aussitôt deux beaux lambas de bonne toile blanche de Bolbec et j’invite à me suivre mon commensal et ami M. R. de Sevell qui, de son côté, emporte deux bouteilles de rhum et deux bouteilles de gin. Il ne faut pas longtemps pour arriver en pirogue de l’autre côté de la baie. Bibiasa est assise dans le sable avec ses femmes, fort occupée à tresser les cheveux d’une princesse couchée à ses pieds, la tête sur un petit oreiller.

Elle a coupé avec un rasoir tous les petits cheveux follets du front et des tempes et, divisant en une vingtaine de mèches les cheveux qui couronnent la figure, elle en fait autant de petits chignons très serrés ; puis elle divise avec une pointe en bronze toute la chevelure des pariétaux, le long de la suture sagittale, et, arrivée au point où les cheveux se rebroussent, elle prend une mèche, la natte, l’enroule en chignon et y fixe l’amulette ou bijou dont les Sakalava ne se séparent jamais. Ce petit chignon est le pivot de toute la coiffure. Autour de lui elle trace cinq rayons qui séparent cinq chignons, les plus beaux et les plus gros de toute la coiffure, qui se termine par dix autres plus pe-

tits formant cercle autour de la tête. Bibiasa est beaucoup trop occupée pour que notre visite interrompe ce travail que je suis avec intérêt. C'est une forte femme, grande, très grasse, avec de beaux cheveux noirs ; elle doit avoir une quarantaine d'années ; ses yeux un peu fatigués sont durs ; son nez un peu bombé du haut manque de souplesse ; le bas de la figure est trop fort, un peu bestial, ingrat. Malgré tout, elle a un certain air de dignité. L'entrevue est froide ; cependant Bibiasa nous promet de nous rendre notre visite et nous prenons congé. Le lendemain, en effet, elle est venue avec vingt-cinq femmes, toutes ornées de leurs plus beaux lambas ; aucun homme armé ne l'escorte.

Bibiasa est venue au monde avec un pied bot ; elle n'a pas d'enfants. Son père et sa mère sont morts, et le nom d'Andrisa que portait sa mère a été changé en celui d'Andriamifefiarivo, car, comme nous l'avons dit, chez les Sakalava on ne prononce pas le nom des morts.

La vieille Mnezy, qui l'accompagne et qu'elle appelle sa mère, n'est que sa tante. Tsipaza, sa nièce, est bien belle avec ses grands yeux aux cils relevés, mais elle a une voix dure ; son fils Ranomaso est un joli enfant d'une douzaine d'années.

Bibiasa me présente successivement les membres de sa famille, et, comme je prends des notes, chacun veut que son nom figure sur mon calepin. N'ayant rien à leur donner à boire, je les emmène chez M. Thian où il y a du gin et du rhum en abondance. La glace est rompue, Bibiasa boit du vin et distribue du rhum à ses femmes ; deux caisses de gin, vingt bouteilles de rhum ont été bues sans que personne se grise.

Nous invitons tout ce monde à dîner et à coucher ; treize femmes ont dormi dans mon cabinet de travail. La fin de la soirée a manqué complètement de dignité. Après avoir bu du rhum et du gin pendant toute la journée, la reine a encore bu avec ses femmes du toak malgache.

J'ai embarqué tout ce monde sans regret à 6 heures du matin. Les Sakalava du nord ne valent pas ceux du Ménabé.

EXCURSION AU NORD DE MAINTIRANO

À Morondava, je n'avais qu'un mot à dire pour réunir autour de moi les meilleurs porteurs du village, grâce à l'autorité qu'exerçait M. Samat. Ici, il n'en est plus de même : ce n'est pas un blanc qui a le pouvoir suprême, c'est Alidy sans lequel on ne peut rien faire.

Maintirano est peuplé de Makoa, de Soahili et de leurs métis prolifiques. Les Sakalava, qui y sont du reste en très petit nombre, se sont dégradés au contact des commerçants : leur politesse est devenue de la bassesse ou de la mendicité et leur fierté, un prétexte à la paresse. Ils imitent leur chef qui, au lieu de prélever un impôt régulier, fraternise avec les voleurs, mendie royalement du vin et du rhum chez les blancs, de la toile et des roupies chez les Hindous, fait des dettes avec l'intention de ne jamais les payer, emprunte les souricières et les ceintures pour voir comment elles sont faites et ne les rend pas. Les Sakalava entrent chez nous sans qu'on les y invite, s'installent, se couchent sur nos meubles, boivent dans notre verre, nous enlèvent la cigarette de la bouche. J'ai dû en jeter cinq à la porte de chez moi et les envoyer brutalement rouler dans le sable les uns après les autres parce qu'ils étaient entrés avec leurs armes le jour ou je recevais Bibiasa.

Abder Iman, dont je suis le locataire, est un Soahili de Lamou, âgé d'une cinquantaine d'années, qui était à Paris pendant le siège et qui a voyagé dans l'Inde, en Chine, en Amérique ; il parle l'anglais, le français, l'arabe, le soahili, le sakalava, le makoa ; c'est le plus intelligent et peut-être le plus honnête homme de Maintirano. Il a eu ici des amours royales, et peu s'en est fallu qu'il n'ait détrôné Alidy. Il méprise les fourbes qu'il regarde le sourcil froncé, la tête haute, et sait commander ses esclaves, écarter les importuns.

Un esclave d'Alidy, un de ces Makoa qui lui servent de soldats, avait commis un vol chez Abder Iman ; Alidy, qui partage avec les voleurs, était lent à rendre justice et le Makoa narguait Abder Iman. Abder Iman a acheté l'esclave qu'il a payé comptant quarante piastres (200 fr.), et, l'amenant chez lui, l'a lié et tué d'un coup de fusil.

Abder Iman est le seul homme qu'on respecte à Maintirano et qui soit digne de respect. Abder Iman est donc mon ami.

Alidy m'a recommandé comme guide un nommé Fetsa, un vrai Sakalava qui a parcouru cent fois le Mailaka dans tous les sens, qui connaît le nom de tous les villages, les chemins qui y mènent ; tous les masondrano (ou chefs du pays) savent que c'est un des hommes de confiance d'Alidy. Il parle soahili comme s'il était né à Zanzibar et le sakalava avec l'accent des bonnes familles. Il est masy et ampisikily, c'est-à-dire astrologue, etc. Fetsa a 32 ans, mais il aime beaucoup trop le rhum. À Maintirano il s'habille, comme les Soahili, d'une longue chemise blanche et porte une calotte sur son crâne rasé. En voyage, il attache un mouchoir autour de son front, se drape dans le lamba sakalava et met tous ses aoly en sautoir ou sur son front.

Fetsa réunit pour moi cinq porteurs, ses frères et cousins, Safiry, Abdala, Pesa, Alifany et un Makoa, Talia. Tous aiment le rhum par dessus tout. Safiry, Pesa, Alifany qui posent pour les grands seigneurs, trouvent leurs charges trop lourdes, et, comme ils n'ont ni fusil ni sagaye, ils voudraient que je leur en achetasse.

Alidy, de son côté, fait des objections à mon départ : il me répète à plusieurs reprises que le pays est dangereux et plein de brigands et que je ne dois pas m'éloigner de la côte. Dans l'intérieur, on l'accuse d'avoir vendu Maintirano aux Vazaha et ses ennemis tueront tous les blancs qui pénétreront dans le Mailaka.

Cependant, le jeudi 28 janvier, à midi, tout est prêt. Mais il est impossible d'avoir une pirogue et il faut attendre la marée

basse ; à 5 heures du soir on boit la goutte de rhum du départ, puis mes hommes disparaissent. Abdala va à la recherche de Fetsa, Fetsa est chez Alidy, Safiry court après Abdala et ainsi de suite. Outre l'orage qui gronde dans ma tête, il y en a un dans l'air et le vent souffle avec force. Enfin, à 6 heures, tout le monde revient, mais il est trop tard et je décide qu'on partira le lendemain au lever du soleil et à pied, au lieu d'aller en pirogue à Andemba.

J'ai commis là une faute que je ne me pardonnerai jamais. J'aurais dû partir malgré l'orage, malgré la pluie, malgré la marée haute, malgré la paresse de mes hommes. Le lendemain, en effet, personne n'arrive à l'heure et, quand enfin tous mes porteurs sont réunis, à 8 heures au lieu de 5, Alidy les fait appeler et leur interdit de me suivre. Tout le monde dépose ses bagages et je reste seul.

Alidy ne veut pas m'autoriser à partir avant l'arrivée du paquebot. Il lui faut un papier constatant qu'il n'est pas responsable des accidents qui peuvent m'arriver.

C'est pour moi une déception cruelle. Tous les dangers dont on parle ne sont qu'imaginaires ; on ne cesse de répéter que Morosy, Bibiasa, Rétéhé sont constamment en guerre et, en dix mois, il n'y a pas eu un homme mort. Les Sakalava avec leur fusil, leurs deux sagayes, leurs amulettes, leur allure de matamore, sont en réalité timides et lâches, et je suis sûr d'être à l'abri de tout danger avec eux, car ils ne me conduiront certainement que là où il n'y a rien à craindre.

En sortant de chez Alidy, je demande à mon piroguier Atrara de venir me chercher le lendemain à la première heure avec son embarcation et un seul homme. Je remonterai aussi loin que je pourrai le cours du Demoka en herborisant.

Samedi 30 janvier, 5 heures du matin. – J'attends mes hommes ; 6 heures, j'attends encore ; 7 heures, la mer baisse et je n'ai toujours pas de pirogue. Alors Alidy me fait savoir discrè-

tement que je pourrai partir, mais qu'il attend un cadeau de moi.

Je me rends alors chez lui tout seul et lui dis : « Tu as tout obtenu de moi, comment peux-tu me refuser la première chose que je te demande ! Veux-tu du rhum, des lambas, je ne te les refuse pas. – Ne crois pas que je m'oppose à ton voyage, je te conseille seulement de ne pas l'éloigner de la côte. – Allons, nous sommes d'accord. » Total, douze brasses de toile et deux bouteilles de gin. Et dire que je n'avais pas compris cela deux jours auparavant !

Dimanche 31 janvier 1892. – Je pars définitivement. Je suis tellement en colère que, Pesa me demandant encore un coup de rhum, je lui offre un coup de revolver ; il comprend que ma patience est à bout, et nous partons pour la pointe nord de l'île de Maintirano où une pirogue nous attend pour nous transporter sur la rive nord du bras de mer d'Andemba que nous allons suivre à pied.

Il faut une heure en pirogue pour aller à Andemba, mais il en faut près de trois quand on va à pied, car on enfonce à chaque pas de plus de 10 centimètres dans une boue d'argile plastique rouge à laquelle les chaussures restent collées, si bien qu'on est forcé d'aller pieds nus.

Les rives de l'Andemba sont couvertes de palétuviers et d'afiafy. Nous passons péniblement au milieu de leurs racines enchevêtrées, cherchant où placer nos pieds pour ne pas nous blesser aux souches ou pour ne pas enfoncer trop profondément dans la terre gluante. Au bout d'un quart d'heure de cet exercice, j'ai oublié mes déceptions de la veille et j'ai retrouvé toute ma gaieté de voyageur.

La région littorale de Maintirano est presque complètement inondée. Nous traversons des îlots de sable que séparent de petits bras de mer, Nosy Kely, Nosy Misolo, Nosy Marofatiky, toujours marchant à travers les palétuviers, dans l'argile, au mi-

lieu des racines d'afiafy qui sortent du sol et poussent verticalement de bas en haut, dressées comme des chausse-trapes. Après deux heures d'une gymnastique pénible, nous traversons l'Andemba avec de l'eau jusqu'au genou, et, un quart d'heure après, nous sommes au village d'Andemba entouré de baobabs, de za, si j'en crois les habitants.

J'ai eu quelque difficulté à comprendre le mode de distribution des eaux de la contrée. Il y a deux rivières qui portent le même nom d'Andemba : l'une coule à l'est du village, l'autre à l'ouest. Cette dernière, celle que nous avons suivie, est une rivière salée ou plutôt un bras de mer long de 5 ou 6 kilomètres que les pirogues peuvent remonter à marée haute et descendre à marée basse ; c'est la grande route entre Andemba et Maintirano. L'autre est une rivière d'eau douce, large et profonde, qui se jette dans l'Antevamena et dont l'embouchure est à Kiranorano au nord de Maintirano ; cette rivière est remontée par les boutres arabes qui chargent les peaux de bœufs, l'ébène, le caoutchouc à Andemba même. L'Antevamena est formé par la réunion de trois cours d'eau : le Beakata, l'Ampongia et l'Andemba. Un bras de mer ou chenal, parallèle à la côte, réunit l'embouchure de l'Antevamena (Kiranorano) à celle de l'Andemba (Maintirano). Un petit cours d'eau, le Dodorony, relie la rive est de la rivière d'Andemba à la rive sud de l'Ampongia. L'Andemba, le Dodorony, l'Ampongia limitent en somme un grand triangle, inondé en ce moment, où le riz pousse en abondance.

Le mot d'Ampongia est employé indifféremment pour désigner la contrée que la rivière arrose et la rivière elle-même. Cependant le vrai nom de la rivière dans l'intérieur est Kiranorano, puis elle prend les noms d'Ampongia, et plus vers l'ouest d'Antevamena pour reprendre celui de Kiranorano à son embouchure.

Rama, le fils du chef, qui à une première entrevue m'avait plu, n'est qu'un ivrogne. Il m'a donné l'hospitalité, ce dont je lui suis reconnaissant, mais il a bu mon rhum toute la nuit et m'a

empêché de dormir. À Andemba, je distribue des remèdes, tout comme à Maintirano ; je ne crois pas qu'il y ait un Indien, un Soahili ou un Arabe qui soit indemne d'une maladie contagieuse plus ou moins avouable.

Le 1er février, nous quittons Andemba et nous nous dirigeons vers le nord-ouest ; en une demi-heure, nous arrivons au petit village de Tevamena formé de quatre cabanes. Nous passons l'eau dans une misérable moulangue qui ne peut contenir que deux personnes à la fois, et nous retrouvons la forêt de palétuviers avec sa boue, ses racines hérissées et ses milliers de crabes multicolores qui vivent dans ce marais saumâtre. Le Beakata, affluent de l'Antevamena, coule à notre droite et nous le remontons jusqu'au village de même nom où nous déjeunons.

Beakata est gouverné par la vieille Hosovy et par ses deux fils Marankoa et Ankarena qui nous reçoivent à l'ombre d'un grand sakoa sous lequel on tient généralement conseil, et nous mangeons en plein air les vivres apportés d'Andemba. En cette saison, la nourriture est chère, le riz de la dernière récolte est épuisé, le riz de l'année n'est pas encore mûr, et il n'y a plus ni manioc, ni patates, ni tavolo, aussi tout le monde crie-t-il misère et ne reçois-je plus les beaux cadeaux auxquels j'étais habitué dans le Ménabé. Mais quelle belle saison ! Tout est en fleurs, herbes et arbres, surtout les arbres, et la forêt est remplie de couleurs et de parfums.

Nous quittons Beakata à 4 heures, laissant à droite la route qui conduit à Belobaka et, à gauche, celle de Kiranorano, et nous obliquons vers le nord-ouest pour aller à Ambiky. Tout près, se trouvent les restes d'une habitation arabe qui date d'une époque où les Sakalava n'avaient pas encore occupé la contrée. Car on sait que les Sakalava sont venus du sud et qu'ils ont envahi successivement le Fiherenana, le Ménabé et le Mailaka. Cette maison est au milieu de la forêt sur une colline d'où l'on domine la mer ; il n'en reste plus que deux pans de mur, celui de l'ouest percé de deux grandes fenêtres et celui du sud long de 8 mètres et épais d'une coudée, les autres sont rasés. Tout est en-

vahi par la végétation ; les lianes, les dioscorées ont pris racine entre les moellons de la muraille. Un puits aujourd'hui comblé est à une centaine de mètres au nord de la maison abandonnée qu'on désigne sous le nom de Tranombazaha.

De là, nous apercevons sur une dune de sable stérile, Namela, misérable village de pêcheurs où l'on ne vit que de poisson. C'est là que nous déjeunons. Je fais sécher mes plantes sur le sable et nous repartons pour Anakao où l'on ne parle que de fahavalo ou de rongovoly (pillards). Une vingtaine d'hommes armés passent devant nous en courant à la file, se rendant au village voisin ; ils se disent envoyés du roi et demandent des bœufs en son nom ; on les leur donne : réflexion faite, on s'aperçoit que ce sont des voleurs. Les habitants d'Anakao sont décidés à abandonner le pays et à partir pour le nord avec leurs troupeaux à la recherche d'un pays où ils puissent vivre en paix.

Quant à nous, nous ne craignons que les moustiques qui, pendant deux nuits déjà, nous ont empêchés de dormir, et nous établissons notre campement sur la dune de sable, loin des palétuviers. Mais nous sommes à peine endormis qu'un orage éclate et que la pluie tombe avec violence ; il nous faut rentrer au village et nous mettre à l'abri dans une case où l'eau dégoutte cependant de toutes parts. Les moustiques ont fait comme nous, ils sont venus aussi s'abriter.

Il y a les traces d'une ancienne maison sur une dune de sable, à 5 kilomètres nord d'Anakao, à l'intérieur de la zone des palétuviers. La colline est dirigée du sud au nord ; à l'est il y a un étang, Andranolava, dont le trop plein la contourne et va se perdre au sud dans les marais, et, à l'ouest, se trouvent un bois de palétuviers, des dunes de sable et la mer. Auprès de l'habitation aujourd'hui abandonnée il y a des débris de poterie en terre cuite, en trop petits morceaux pour offrir de l'intérêt.

Nous allons coucher à Androfia, le pays des rofia dont les fibres servent à faire des lambas et des voiles de pirogue. On nous apprend qu'après notre passage à Beakata les fahavalo ont

volé trois cents bœufs et que tous les habitants se préparent à passer la rivière de Manomba.

Le mois de février est le mois du vent de nord et de la pluie. Jusqu'ici, heureusement, il n'a plu que pendant la nuit.

Le 4 février nous quittons Androfia pour aller à Manomba. Nous traversons le fleuve en pirogue ; il a environ 200 mètres de large à son embouchure et ses rives sont bordées, à perte de vue vers l'est, de palétuviers. Au point où nous débarquons, il y a une grande plage de sable à la suite de laquelle est une dune sur laquelle est construit le village. Nous y arrivons à 7 heures et demie du matin. Le chef est absent, mais les habitants se rassemblent, tiennent conseil et me font cadeau d'un bœuf. Pendant que mes hommes festoient, je suis moins heureux qu'eux, car on ne me permet pas d'aller herboriser aux environs, ni de monter sur la falaise qui domine d'une trentaine de mètres le village et la mer, ni d'aller voir les ruines d'un ancien village construit en pierres par des Vazaha, sans doute des Arabes.

Manomba est habité par 100 Sakalava, 50 Makoa et 2 Indiens. Ces derniers, qui y sont établis depuis peu de temps, travaillent pour le compte de deux maisons de Maintirano ; ils y achètent des peaux de bœufs, de l'ébène, du caoutchouc et de la cire. Les bœufs ne sont pas chers à Manomba ; ils valent, suivant la grosseur, 6, 8 ou 10 brasses de toile. Une belle peau se paye de 4 à 6 brasses quand elle est fraîche ; j'ai vu tuer trois bœufs dans le même jour et chaque peau a été vendue 2 lambas, soit 4 brasses ou à peu près 4 francs. Toute la chair d'un bœuf coûte moins que sa peau ; quand on en a trop, on la sale, on la sèche et on l'envoie soit à Zanzibar, soit à Mayotte où les esclaves s'en nourrissent.

Tokavy, le chef de Manomba, arrive le 5 février au soir ; il reçoit de moi comme cadeau 20 brasses de toile et deux barils de poudre que j'achète à un Indien de l'endroit. Il n'a pas plus de 27 ans. J'ai causé longtemps avec lui, d'abord officiellement en présence de tous les personnages de la ville, puis chez lui familièrement. Il voudrait que les blancs vinssent s'installer dans

son village pour y faire du commerce, importer des toiles, de la poudre, des fusils et du rhum, et faire concurrence à Maintirano. Il me prie d'examiner les falaises et la montagne qui sont au nord de son village, car on lui a dit qu'il y avait de l'or et il verrait avec plaisir les blancs exploiter son pays. Tokavy a la figure intelligente, il parle sans bruit et ne se grise pas.

J'ai été voir la montagne et la falaise, j'ai cassé des cailloux pendant toute l'après-midi, mais je n'ai pas trouvé de traces de quartz aurifère. J'ai aussi visité l'ancien village en pierre qui est enseveli sous les arbres et où il existe encore les ruines de trois maisons semblables à celles d'Ambiky ; j'en ai rapporté des fleurs.

Avant de partir, je vais faire visite à l'Indien Moza-Rajibé qui m'a vendu de la toile et de la poudre. Moza, assis par terre en face d'un grand plat, est en train de manger quand nous entrons. Au centre du plat est une tasse contenant un peu de beurre fondu ; tout autour, est étendu du sorgho bouilli et, à côté, est un bol contenant le ragoût. Sans cérémonie, Fetsa s'assoit de l'autre côté du plat, trempe ses doigts dans le beurre, en fait tomber quelques gouttes sur le *mpemby* et pétrit une boulette qu'il met dans sa bouche. Moza en fait autant. De temps en temps, l'un ou l'autre prend avec la cuiller un peu du ragoût qui est dans le bol et l'avale, puis tout en causant, pétrit une nouvelle boulette.

Manomba était le but de mon excursion ; il faut maintenant songer au retour. J'achète des vivres et, le 7 février, nous partons pour Maintirano, en côtoyant la mer sur la plage qu'arrose la vague ; un bon vent du nord tempère la chaleur, le ciel est couvert de nuages et nous marchons bon train sur le sable humide.

Nous traversons d'abord en pirogue la rivière de Manomba, puis le petit bras de mer de Mitampy avec de l'eau jusqu'aux épaules, puis le bras d'Ampandahy à la nage ; nous avons fait avec des arbres morts, pour les bagages et les vêtements, un radeau que nous poussons devant nous en nageant. Après avoir

déjeuné à Anakao, nous traversons un autre bras de mer, celui de Namela, puis le cours d'eau d'Ambiky, et nous arrivons au village de Kiranorano, au sud duquel est l'embouchure de l'Antevamena. Trois cours d'eau y confluent, l'un venant de Maintirano, le second d'Andemba et le troisième d'Ambato. Nous côtoyons celui de Maintirano en traversant l'île d'Antsatramadinika. À 5 heures, nous sommes en vue de Maintirano, ayant fait 36 kilomètres.

Maintirano, 20 février 1892. – Fatoma est la fille d'Andriamandakarivo, roi du Mailaka ; elle est la sœur aînée ou la tante de tous les petits souverains, princes ou princesses qui gouvernent les diverses provinces de ce petit royaume. Son domaine est la province d'Antsingy, comme l'Île de France était jadis celui du roi de France ; mais elle a la suprématie sur toute l'étendue du pays, comme le roi de France avait la suprématie sur la Bourgogne et toutes les autres provinces.

Fatoma est la sœur d'Andrisa, la mère de Bibiasa. Elle est âgée de 70 ans environ ; c'est une femme intelligente, affable, aux traits fins ; elle a la peau brune, éclaircie par l'âge, l'œil vif, la parole brève, un peu saccadée, les mains petites, les attaches fines. Elle sait causer avec les grands comme avec les petits, elle parle avec autorité et converse avec douceur.

Elle est venue à Maintirano pour savoir ce qui s'y passe et mettre la paix dans le pays. En effet, les sujets de Bibiasa désolent la contrée, ils brûlent les villages et volent les bœufs, les enfants et les esclaves, de telle sorte que les gens paisibles s'enfuient et vont s'établir ailleurs. Fatoma, qui n'ignore rien, vient faire des remontrances. Plus de 60 personnes l'accompagnent, dont 40 sont armées de fusils et de sagayes ; ses femmes, son mari, son conseil de Masondrano sont avec elle.

Alidy profite de l'arrivée de la reine pour lever un impôt sur tous les commerçants et même sur les malheureux, comme moi,

qui ne possèdent rien et qui ne font aucun commerce pour gagner de l'argent. Alidy est insatiable, il demande à tout le monde et, quand il voit la reine, il crie misère et ne lui donne rien.

Fatoma a convoqué Bibiasa, son mari, les chefs d'Anjeha et du Demoka afin de leur imposer sa volonté. Dans un grand kabary, elle rappelle l'histoire de tous les rois du Mailaka, de son aïeul, Andriamanovotsarivo, de son mari Andriamandakarivo, elle rappelle que jamais un Hova n'a mis les pieds dans son pays, si ce n'est comme prisonnier et comme esclave ; or elle a entendu dire à Antsingy que Bibiasa et Alidy avaient vendu le pays aux blancs et elle veut savoir la vérité à ce sujet. Les blancs ont fait alliance avec les Hova ses ennemis et les protègent dans leur conquête, et depuis quelques jours, il y en a trois qui se sont installés à Maintirano ; Alidy leur a certainement vendu le pays et bientôt il y en aura mille, le royaume sera perdu.

Tout le monde proteste. « Le pays n'a pas été vendu et ne le sera jamais. Les blancs qui sont ici ne doivent inspirer aucune crainte : ce sont des commerçants et non pas des soldats ; ils apportent des marchandises, ils achètent des cuirs, du caoutchouc, de l'ébène, de l'orseille, des os, des cornes, des bœufs, et tout le monde en profite ; ils sont plus consciencieux que les Indiens et payent plus largement. Ils ont fait des cadeaux aux chefs, mais ils n'ont pas acheté la terre. Il n'y a rien de commun entre eux et les chercheurs d'or qui ont débarqué ici, il y a trois mois, dans le but de se rendre à Ankavandra pour exploiter des mines.

« Il y a aussi, il est vrai, un blanc qui fait des excursions dans le pays se promenant de village en village, cherchant des plantes, prenant des notes sur tout ce qu'on lui dit, mais ce blanc est un employé des Messageries maritimes qui, pendant quatre jours par mois, travaille au moment du passage de la malle, mais qui pendant le reste du temps se promène, car les blancs ne sont pas habitués à rester inactifs. »

Tel est le résumé du grand kabary qui s'est tenu à Sarodrano en face de Maintirano sur la pointe de sable. La réponse s'est

faite chez moi dans le bureau des Messageries qui n'est pas vaste. J'avais préparé un kibany avec des nattes et des coussins pour la reine, et, comme cadeau, 10 lambas et 20 litres de rhum. Mes amis Thian et Cie ont aussi donné 10 lambas. Fatoma est venue, accompagnée de 50 personnes.

L'usage veut que quand on donne la main à une reine on lui remette une pièce d'or ou d'argent. J. de S… avait deux roupies dans la main droite que la reine a prises, mais de son autre main, à son grand étonnement, elle lui a donné une piastre.

Les masondrano ou chefs ont pris la parole en son nom. Atrara, Fetsa, Tsialofa ont parlé pour moi. Menasomotsa a parlé pour Thian et Cie. La reine a accepté nos cadeaux et nous a tous assurés de sa protection ; elle a même dit que, si des voleurs entraient de nuit chez nous, nous pouvions les tuer sans procès.

Tout le monde alors s'est mis à boire et les femmes ont chanté en battant des mains. On a vidé les 20 litres de rhum préparés à l'avance auxquels il a fallu en ajouter 10 autres ; puis la reine s'est endormie, car elle n'est plus jeune.

Dans cette première visite, je n'ai parlé d'aucun de mes projets, je n'ai même pas demandé le droit de me promener ; il y avait trop d'oreilles pour m'entendre et trop de bouches pour me contredire.

Quand la maison a été vide, j'ai pris à part Atrara, Fetsa et Tsialofa, j'ai fermé ma porte à clef et je leur ai tenu le petit discours suivant : « Vous êtes tous trois intelligents et dévoués ; toi, Atrara, tu es un homme sérieux, âgé, raisonnable, un fidèle ami de M. Samat ; toi, Fetsa, tu es jeune et capable, et assez sensé quand tu n'as pas bu trop de rhum ; toi, Tsialofa, mon compagnon de voyage inséparable, ton éloge n'est plus à faire. Or, vous avez bien parlé et je n'ai rien à vous refuser, ni rhum ni lambas, mais il faut encore que vous alliez voir Fatoma et que vous obteniez d'elle qu'elle me permette de me promener librement à mon gré. »

Pendant la visite de Fatoma, Bibiasa m'a fait appeler, car elle fait un *rombo* à Sarodrano pour demander au ciel la guérison de sa maladie, qui ne réclame en réalité que du mercure et de l'iodure de potassium. Dans un rombo, comme dans un bilo, on boit beaucoup de rhum, on tire beaucoup de coups de fusil ; or pendant que plusieurs hommes se disputaient un baril de poudre ouvert que Bibiasa leur avait donné, l'un d'eux qui chargeait son fusil, a laissé tomber le chien, et toute la poudre a pris feu et six hommes ont été brûlés des pieds à la tête. Il a donc fallu recourir à moi et, comme il n'y a pas de chaux dans le pays, j'emporte de l'huile.

À mon arrivée, je trouve cinquante femmes qui chantent et boivent ; Bibiasa, échevelée, est grise ; Tsipaza, montée sur un kibany, à moitié dévêtue, débraillée, les cheveux épars, la figure décomposée, hurle comme une bacchante une bouteille à la main, invoquant avec des cris de rage la divinité qui ne vient toujours pas. Elle est dans la phase de délire prophétique des sibylles, le *tromba* des Malgaches ; elle boit au goulot du flacon qu'elle jette ensuite loin d'elle avec fureur. Des femmes dansent pendant que d'autres, accroupies derrière la reine, battent des mains ; un plateau de cuivre leur sert de cymbales.

Les six hommes ont été cruellement brûlés, leur peau était complètement grillée ; je les ai huilés comme j'ai pu. Quelques-uns étaient déjà enduits de terre glaise. Immobiles, les yeux hagards, ils tremblaient fébrilement sans mot dire.

Le *Mpanjaka*, paquebot des Messageries, arrive à 7 heures et demie le lendemain 22 février et je me rends à bord pour recevoir mon courrier. Pendant que je réponds aux lettres que j'ai reçues, Tsialofa et Atrara viennent me chercher ; on a besoin de moi. Fatoma consent à ce que je me promène dans l'intérieur du Mailaka ; elle veut bien croire que je suis un ami et que je ne précède pas une armée, mais tous les masondrano ne pensent pas de même et je n'ai qu'un moyen de prouver ma bonne foi, c'est de faire le serment du fatidra. Il faut que nous nous fendions mutuellement le ventre, comme on dit à Maintirano. Ici

on ne connaît pas les contrats écrits et un serment solennel a plus de valeur que tous les traités diplomatiques.

Nous convenons que le fatidra aura lieu le lendemain chez moi.

Dans la ville, je trouve les chefs réunis, tenant conseil ; pour me concilier toutes les voix, il m'en coûte encore une caisse de gin et 20 brasses de toile. Mais une alliance royale dont je connais toute l'importance ne saurait se payer trop cher.

Le lendemain à 11 heures, la reine entrait chez moi. J'étais sérieusement boutonné dans ma redingote ; 40 hommes armés de leurs fusils et de leurs sagayes et 20 femmes ont trouvé place dans mon bureau, sans compter mes amis sakalava et MM. Thian et Cie. Sur la table, j'avais disposé 10 bouteilles de vin, 10 bouteilles de gin, une dame-jeanne de rhum et des pièces de toile blanche, de toile bleue, d'indienne rouge pour la reine, pour ses suivantes et pour son conseil.

La reine a répété qu'elle permettait aux blancs de venir s'installer ici pour y faire du commerce et que je pourrais parcourir librement son domaine, que le fatidra témoignait de la sincérité de ses paroles, qu'elle recherchait mon amitié et non mes biens, qu'elle n'avait aucune arrière-pensée de lucre. L'un des chefs a parlé contre moi. « Demande au blanc, a-t-il dit, s'il ne vient pas ici avec des intentions mauvaises, demande-lui s'il ne vient pas ouvrir le pays aux étrangers, à nos ennemis, demande-lui si ses sentiments de fraternité sont sincères, si son cœur est franc. »

J'écoutais immobile, devinant plutôt que je ne comprenais ces paroles prononcées avec un accent masikoro auquel je ne suis pas habitué et dans un dialecte que n'emploient pas les Vezo. Atrara a répondu pour moi. Je lui ai dicté des paroles fermes et exemptes de timidité. La reine a alors de nouveau affirmé ses sentiments et tout le monde s'est incliné. À chaque phrase de la reine, les auditeurs baissaient le front, et levant les mains ou-

vertes en pronation, disaient : « Matseroka nanja ko » « Tu sens bon, mère ». On a ensuite procédé au fatidra.

On met dans une assiette un peu du sang du bœuf que l'on vient d'égorger et on le mélange avec beaucoup d'eau, puis l'on pose l'assiette par terre entre Fatoma et moi. La reine descend de son siège et s'assoit sur le sol à mes côtés. Pas de sagayes, pas de balles de fusil, pas de baguettes, pas d'herbe verte, pas de suie, pas de sel, pas d'or, car c'est un fatidra avec une femme qui ne porte pas d'armes. Nous tenons tous deux de la main gauche debout dans l'assiette la canne en jonc, qui lui sert de bâton et de sceptre et qui remplace la baguette de fusil et la sagaye, et avec une cuiller j'en arrose la partie inférieure. « Mets ton autre main sur le sol et tiens ton pays pour qu'on ne te le dérobe pas, dit à voix basse à la reine l'un de ses masondrano, tiens bien ton pays ! » Puis le principal chef, frappant avec un couteau neuf le bâton, a prononcé le discours suivant : « Deux personnages, un blanc et une reine, sont là en présence, qui veulent faire l'alliance du sang. Toi, blanc, si ton cœur est pur, si tu ne fais d'alliance avec aucun de nos ennemis, tu peux parcourir librement ce pays ; tes amis peuvent s'y établir et faire du commerce. Mais si tu amènes un navire pour débarquer des ennemis, qu'il soit brisé avant d'entrer dans la rivière. Toi, reine, tu t'allies avec un blanc, non pour avoir ses biens, mais par amitié pure ; si tu manques à ta parole, que tous les chefs qui t'auront conseillé ce crime meurent à l'instant. Est-ce tout ce que j'ai à dire ? – C'est tout, ont répondu les assistants, car il ne faut pas de longs discours avec les rois. »

Fatoma s'est fait alors une petite incision à la poitrine et j'ai bu une goutte de son sang mélangée avec une cuillerée du liquide contenu dans l'assiette. J'ai pris de même une goutte de mon sang que son mari a bue pour elle.

Un mot est revenu souvent dans tous ces discours, c'est le mot d'Alika-moso, chien d'esclave ; il sert ici à désigner les Hova et on l'emploie beaucoup plus que celui d'Amboa-lambo (chien de sanglier) ou d'Ambaniandro (qui vit sous le soleil). La haine

pour les Hova est plus grande dans le Mailaka que dans le Ménabé, et ce n'est pas peu dire. Il existe cependant un gouverneur de Maintirano, nommé il y a six mois par la reine de Tananarive et qui est parti de l'Imerina avec 3,000 hommes ; tout le monde ayant déserté en route, il est arrivé à Mojanga avec 3 soldats et il y est encore… Ici, tout le monde ignore son existence.

Fatoma m'a prié de retarder de quelques jours mon voyage dans l'intérieur, elle veut prévenir Rétéhé, Morosy, Voantiho, etc., de l'alliance qu'elle vient de contracter avec moi, afin que je trouve partout l'hospitalité. « Tu vois ce bâton, m'a-t-elle dit, regarde son extrémité, c'est un portrait de blanc (c'est en effet une tête de jockey) ; quand un de mes hommes porteur de ce bâton viendra ici, tu sauras que c'est de ma part et tu pourras croire ses paroles ; si, au contraire, quelqu'un vient te demander quelque chose sans cette canne, tu peux le traiter d'imposteur. Bientôt je te ferai savoir que la route est libre. »

La cérémonie étant terminée, j'ai débouché les bouteilles ; on a bu, causé, chanté et M. Thian a joué de l'accordéon. À 5 heures, on s'est séparé, personne n'était ivre. Au soleil couchant la reine me fait appeler pour causer avec elle. J'étais assis depuis quelques minutes à peine sur la natte où elle dînait avec son mari qu'Alidy m'envoie chercher.

Alidy est furieux, car ce fatidra s'est fait sans qu'on lui ait demandé son avis. Il n'y a eu d'intermédiaire entre la reine et moi que mes hommes et les masondrano ; son autorité a été méconnue. Alidy se rend avec moi chez la reine et lui demande s'il est vrai qu'elle a contracté une alliance avec moi, car il n'en a entendu parler que le soir et ne sait si c'est un mensonge, mais il est obligé de s'incliner, car la reine lui dit assez sèchement que c'est une affaire faite, et, qu'il le veuille ou non, que cette alliance est indissoluble. Il baisse la tête et met les deux mains sur son front, puis il plaide, accusant à son tour la reine de vouloir vendre son pays et disant qu'il se serait opposé au fatidra si on lui avait demandé son avis, qu'il m'empêchera de parcourir le pays, et il sort furieux.

Le lendemain Fatoma, Bibiasa et toutes leurs femmes couchèrent chez moi, et le surlendemain Fatoma partit pour Antsingy.

La colère d'Alidy a duré deux jours, mais lui ayant fait cadeau de trois pièces de toile, j'ai pu me convaincre une fois de plus de son avarice, de sa fausseté et de sa platitude, car il m'a alors promis son concours, son amitié, son dévouement. Avec de l'argent habilement distribué, on peut tout obtenir d'un pareil homme : j'ai déjà dit ce que j'en pensais.

29 février 1892. Tandis que Fatoma venait ici pour faire la paix, les hommes de Solota-Marify, le mari de Bibiasa, volaient les bœufs de Rétéhé. Six cents bœufs ont été volés à Antsingy et la guerre va recommencer.

EXCURSION À L'ÎLE DE MANGAOKA

Quoique prisonnier à Maintirano, jusqu'à ce que Fatoma m'ait envoyé son bâton, j'obtins assez facilement d'Alidy la permission d'aller faire une excursion aux îles de corail, à la condition de lui louer sa pirogue au prix d'une douzaine de mouchoirs et d'emmener avec moi deux de ses hommes.

L'eau douce manque dans les récifs madréporiques, et comme il me faut emporter avec moi des sajoa et des angolo pleins d'eau, je suis obligé de prendre deux pirogues au lieu d'une.

Partis de Maintirano à 7 heures du matin, le 18 mars 1892, nous allons lentement jusqu'à Ampandikohara, où, faute de vent, nous sommes forcés de coucher. L'île de Mangaoka est juste à l'ouest de la pointe de sable où nous campons. La voile de la pirogue tendue à l'aide des mâts et des rames nous sert de tente.

Le lendemain matin une petite brise d'est nous conduit en une heure à Nosy Mangaoka, où nous arrivons à 7 heures. À marée haute, l'île de Mangaoka n'a pas plus de 2 mètres au-dessus du niveau de la mer ; c'est une prairie avec des plantations de maïs, une douzaine de huttes misérables et quelques beaux arbres : des sakoampano dont les feuilles ont un pied de long, des tamariniers, des sakoa, des nato, des lamoty et des lianes à suc laiteux, etc. Son grand axe dirigé du sud-ouest au nord-est a environ 1,300 mètres de long et son petit axe en a 400. Le sol est formé de sable siliceux amené de la Grande Terre et mélangé de débris de polypiers et de coquilles.

C'est en vain que l'on y creuse des puits pour se procurer de l'eau douce ; on trouve à moins de 2 mètres de profondeur un sol calcaire madréporique, et le trou qu'on a fait se remplit d'eau de mer. Il en est tout autrement à Maintirano, dans le sable siliceux, où, quoiqu'à 1 mètre de profondeur on se trouve au niveau moyen de la mer, à 2 mètres on a de l'eau douce. Maintirano étant une petite île entourée d'eau salée de tous côtés, l'eau douce que l'on y trouve dans le sable n'est pas de l'eau d'infiltration circulant dans le sol et venant des montagnes, c'est de l'eau de mer *filtrée et dessalée* ; il faut creuser le puits à 10 mètres au moins du bord de la mer, car plus près l'eau est saumâtre ; elle l'est même dans tous les puits au moment des fortes marées, comme celle du 15 février 1892. Alors, on attend que la mer ait baissé et l'on vide les puits, qui se remplissent de nouveau d'eau douce.

Ce qui prouve que l'eau des puits de Maintirano est bien de l'eau de mer qui se dessale dans le sable, c'est que le niveau de l'eau y est le même que celui de la mer, s'élevant à la marée montante et descendant à marée basse. Cette filtration opérée par le sable siliceux ne se produit pas dans le sable calcaire de Mangaoka.

Nous déjeunons à Mangaoka avec les vivres apportés de Maintirano et nous attendons la marée basse pour aller chercher des animaux dans les récifs.

Au sud et à l'est de l'île, la mer laisse à découvert un banc corallien dont l'étendue est triple de l'île entière ; c'est à la fois une prairie végétale et une prairie animale. Au commencement de la promenade on ne distingue rien de remarquable ; tout paraît uniformément gris jaunâtre ou verdâtre, car on est ébloui par le soleil de midi et l'œil est attiré par les flots azurés de la mer qui déferlent sur les brisants. La crête blanche des vagues, quand elle dépasse une certaine hauteur, donne lieu à un phénomène de mirage qu'on ne se lasse pas de regarder : la vague paraît d'abord glisser sur un miroir horizontal, puis l'on voit deux vagues symétriques l'une de l'autre rouler et se briser au-dessus du niveau de la mer et disparaître brusquement. Les îles elles-mêmes semblent reposer sur ce miroir aérien dont le niveau est très peu au-dessous de l'œil de l'observateur.

Les flaques d'eau sont remplies de mollusques bivalves, de gastéropodes de toute taille, de porcelaines, de troques ; on y voit des astéries, des ophiures, des holothuries, des éponges. Tout semble immobile, et cependant tout est vivant, jusqu'aux coquilles brisées qui sont envahies par des Bernard-l'Hermite. Des oursins dont les piquants ont 30 centimètres de longueur et dont la carapace n'a que la grosseur d'une pomme ordinaire sont logés dans les creux de la roche que les polypes construisent autour d'eux ; il leur suffit d'agiter leur piquants pour que leur prison vivante ne les enserre pas de trop près.

La prairie végétale est formée d'algues brunes et vertes, et, surtout, de cymodocées et de posidonies, seules monocotylédones marines.

J'ai vu passer, sans pouvoir le saisir, un ptéropode qui ressemblait à une feuille morte entraînée par un courant d'eau, seulement l'eau était immobile, et c'était la feuille qui se mouvait avec agilité ; je l'ai vainement cherché pendant une heure.

Une fois mes bocaux remplis, nous sommes remontés sur l'île et nous avons campé à l'ombre d'un superbe sakoampano mâle, en attendant le vent du sud pour mettre nos pirogues à la mer. Le lendemain, nous retournons à Maintirano.

25 mars 1892. – Atrara, mon piroguier, qui a envie de se promener dans les montagnes, m'apprend que Bibiasa vient de quitter Anjia pour se rendre à Antsingy chez Fatoma et qu'elle me donne rendez-vous à Kilimirafy pour continuer la route avec moi. Son beau-frère Tsimifona, son fils, le vieux Mboéty, Tsialofa, Masilea, Fetsa, Safiry, Atrara et moi, nous sommes en tout neuf.

Le 28 mars est le jour fixé pour le départ. La veille, je dis à Alidy que je vais voir Bibiasa à Anjia. Il m'arrête d'un mot : « C'est impossible, elle est partie. – J'irai jusqu'à Kilimirafy. – C'est impossible ; je m'y oppose, et personne d'ici n'ira avec toi. Si quelque malheur t'arrive en route, les blancs m'en rendraient responsables. Si tu vas à Antsingy et que Rétéhé, Voantiho ou quelque autre prince soit mécontent que tu aies pénétré dans l'intérieur, c'est encore moi qui en serai responsable. Si tu tiens à te promener, promène-toi sur la plage. – Fort bien ! quand le paquebot viendra, je quitterai ton pays et n'y reviendrai plus, car je n'aime pas les prisons. »

Alidy se radoucit et me demande du rhum ; il m'autorise, en fin de compte, à suivre le petit bras d'Ankatoka et à aller à Ampandikohara, mais dès que je suis parti, Alidy fait appeler Atrara et lui défend de me conduire.

Le 29, à 8 heures du matin, Bemaneziky m'apprend que le mari de Fatoma doit arriver aujourd'hui à Andemba avec des bœufs dont Fatoma me fait cadeau. À 10 heures, Abderraman m'apprend que le mari de Fatoma doit arriver demain à Andemba avec des bœufs. À 11 heures, Alidy me fait appeler pour m'apprendre que le mari de Fatoma doit arriver après-demain à Andemba. À 2 heures j'envoie Fetsa et Tsialofa au devant du mari de Fatoma, car je suis las de tous les mensonges d'Alidy et de ses esclaves et, dès que je saurai la vérité, je prendrai une décision.

Le soir Bemaneziky vient chez moi et me dit confidentiellement : « Alidy te trompe ; fais de même. Dis-lui que tu vas à Andemba et pars pour Antsingy. » Je ne lui réponds pas, car je commence à comprendre leur jeu. Tous ici sont furieux de ce que j'ai su prendre une certaine autorité. Chaque jour, ils cherchent à détruire l'effet de mes démarches auprès d'Alidy, me rapportant ses paroles en les modifiant et lui rapportant les miennes en en changeant le sens.

Alidy, mécontent de mon alliance avec la reine du Mailaka, ne cesse de me répéter que la reine elle-même me trompe, qu'elle n'a fait alliance avec moi que pour recevoir des cadeaux et que, n'ayant plus rien à attendre, elle ne veut plus que je pénètre chez elle. D'autre part, il a envoyé des émissaires auprès de Fatoma pour me calomnier et parler de telle sorte qu'elle me refuse l'accès auprès d'elle. Alidy veut être le seul maître dans ce pays et régler tous les kabary. Quoique sakalava, quoique lâche et quoique avare, c'est un homme intelligent, un vrai diplomate ; il sait tout ce qui se passe dans le village et se fait rapporter tout ce qui s'y dit ; toutes ses pensées n'ont qu'un but : profiter de tout et de tous pour avoir de l'argent, du rhum ou de la toile. Il m'a fait payer aussi cher qu'il a pu mon petit voyage jusqu'à Manomba, mon fatidra avec Fatoma et ma promenade aux îles de corail.

Aujourd'hui il me fait appeler pour me dire : « Tout le monde te trompe. Seul, je suis ton ami, seul, je puis obtenir pour toi ce que tu désires. Le mari de Fatoma va venir ici ; laisse-moi lui parler, je lui expliquerai les choses », ce qui signifie : « Fais-moi un cadeau important et la route te sera ouverte. »

Je suis encore indécis et, malgré mon grand désir de parcourir ce chemin inconnu, j'hésite ne sachant pas jusqu'où pouvaient aller ses prétentions ; n'ayant pas été à la même école, je ne suis pas de force avec lui et cependant je ne suis pas sa dupe.

Tous les Sakalava ont peur de moi, car dans leur pensée je précède une armée ; consciemment ou inconsciemment, ils sa-

vent que ce qui fait leur force est notre ignorance et ils sentent bien que le jour où un blanc sans armes et sans escorte aura traversé leur pays, ils ne pourront plus inspirer de terreur à personne. Ils sentent bien aussi que la vie d'un blanc est une chose sacrée, et jamais il ne leur viendra à l'esprit de me faire tuer ni à Maintirano, ni dans l'intérieur ; ils craignent trop les représailles.

Il m'est impossible d'aller me promener avec deux personnes pour cueillir des plantes, il m'en faut au moins huit, personne ne consent à m'accompagner. Si je choisis des hommes pour porter mes bagages, Alidy m'en impose d'autres, et si je fais mine de ne pas en vouloir, il fait dire à mes gens qu'il leur interdit de me suivre, et je reste seul avec mes paquets.

Ce que les Sakalava redoutent, c'est ma clairvoyance ; ils se disent : « Nos montagnes sont pleines d'or et par conséquent convoitées par les blancs. Celui-ci qui vient seul, sans arme et sans escorte, ne vient que voir le pays. Mais quand il saura où l'or se trouve, il le dira aux autres. Vingt navires viendront ici débarquer des milliers d'hommes et nous cesserons d'être libres. C'est ce qui est arrivé à Nosy-Bé, à Mojanga, ils sont venus un à un, en amis, sans combattre, et, quelques années après, ils étaient mille et ont fait la loi. »

Au moment où je fais ces tristes réflexions, ma porte s'ouvre et ma maison se trouve brusquement envahie par une armée de nègres, ayant fusil et sagaye, par des femmes qui chantent, par des chefs et par le mari de Fatoma lui-même, beau comme l'Hercule Farnèse.

« Comment allez-vous ? – Et vous ? Quelles nouvelles ? – Bonnes. »

Tout le monde s'assoit, et les femmes se mettent à chanter. Je compte vingt-cinq personnes. Comment vais-je faire pour recevoir tout ce monde ? Tsialofa et Fetsa sont partis.

« N'avez-vous donc pas rencontré Tsialofa et Fetsa et ne venez-vous pas d'Andemba ?

– Non, nous venons d'Ankatoka. Tsialofa et Fetsa nous suivent, ils sont chez Alidy. »

Toujours Alidy ! Mes hommes vont chez lui avant de venir chez moi et ils le mettent au courant des nouvelles qui me concernent avant que je les connaisse ! Cependant je n'ai pas à me plaindre. Tsialofa et Fetsa arrivent rapidement et me mettent d'un mot au courant de la situation : « Tout va bien, nous pouvons partir. »

Les femmes cessent leurs chants, et les ambassadeurs de Fatoma prennent la parole officiellement : tous les chefs de l'intérieur me considèrent comme leur frère et m'attendent avec impatience, tel est le résumé du kabary.

Je mets tout mon monde en mouvement pour avoir du riz, des bananes et une chèvre. Je donne, comme logis au mari de Fatoma, le bureau des messageries ; les gens de sa suite campent en plein air, mais ma cuisine est envahie par ces brigands qui font cuire immédiatement le riz et la viande.

Fatoma m'a envoyé un beau bœuf de sept ans, gros et gras, tout brun (menafonitsa) ; le lendemain matin je l'ai fait tuer et la moitié de Maintirano en a eu sa part.

L'après-midi, tout le monde se rend chez Alidy. Il était en train de jouer aux cartes avec ses partenaires habituels, Arabes, Indiens, Soahilis. C'est à peine s'il se dérange pour le mari de Fatoma. Les chefs lui disent qu'ils viennent me chercher par ordre de ma sœur de sang et que la route de l'intérieur m'est ouverte ; le mari de Fatoma (Sava) confirme ces paroles. Alors Alidy qui jusque-là n'a répondu que par des grognements aux paroles des orateurs cesse de regarder le jeu de cartes qui semblait l'absorber tout entier et dit : « Je me suis toujours opposé à ce que le Blanc pénètre dans l'intérieur ; mais puisque vous y tenez, emmenez-le. C'est votre ami, c'est parfait, gardez-le toujours si vous voulez, je n'y tiens pas, mais ce n'est pas moi qui le conduirai, ni personne d'ici. Quand votre puissance sera abattue, vous n'aurez rien à me reprocher. » Puis se tournant vers

moi : « Tu vas aller à Antsingy, et d'Antsingy n'as-tu pas l'intention d'aller faire un tour à Ankavandra chez les Amboalambo ? Ankavandra est tout près ; il ne faut que trois jours pour s'y rendre d'Antsingy.

« Vous croyez, ajouta-t-il en se retournant vers les Malgaches, que c'est un blanc que vous emmenez chez vous ; eh bien ! non, ce n'est pas un blanc, mais mille blancs que vous introduisez dans votre pays ! Tout ce qu'il voit, tout ce qu'il entend, il le note. Une poule ne peut pas chanter ici sans qu'il ouvre de suite son calepin et consigne le fait. Il a une boussole qui le renseigne sur toutes les sinuosités du chemin, et il a dessiné tous les environs jusqu'à Manomba. » Se tournant de nouveau vers moi : « Nous sommes tous deux intelligents et nous ne vivons pas de viande crue. – C'est vrai, dis-je, je suis assez intelligent, mais, si j'écris tout, c'est pour ne rien oublier, parce que ma tête est petite ; j'écris tout, le bien et le mal, et mes compatriotes, par conséquent, savent tout ce que je sais, aussi bien que moi-même. Je suis venu ici en ami. Si j'ai fait alliance avec Fatoma, si je désire connaitre son royaume, ce n'est pas pour le détruire, et si aucun de tes hommes ne m'accompagne à Antsingy, j'irai seul, on ne me tuera pas en route ; seulement je ne peux pas partir avant l'arrivée de la malle, mais je ne tarderai guère. »

Tous les chefs de Fatoma ont été frappés des paroles d'Alidy, qui ont excité leur méfiance. Personne ne me les a traduites, mais j'ai tout compris. Sava a répondu : « Puisque le blanc est obligé de rester ici quelques jours, je reviendrai le chercher un peu plus lard ; le fatidra est un serment sacré ». Tout le monde se lève alors et Alidy, se remettant à jouer aux cartes, dit simplement : « J'irai demain vous rendre votre visite. »

Les Arabes, les Soahilis, les Indiens avaient entendu tout le kabary et se réjouissaient intérieurement en pensant : le blanc est vaincu, ses projets sont dévoilés.

Le soir, Alidy m'envoie deux émissaires, Fetsa et Bongia qui me font presque des excuses ; tout ce qu'a dit leur maître n'était que pour plaisanter et demain il parlera comme il faut ; le jeûne du ramadan qui vient de commencer a troublé ses idées, etc., etc. Ils finissent en me demandant pour lui quatre lambas, une barrique de poudre et une dame-jeanne de rhum. Soit ! j'envoie à Alidy les lambas et la poudre, et je promets le rhum pour le lendemain, en lui faisant dire qu'il vienne chez moi et que je réglerai ma conduite d'après ses paroles.

Le lendemain matin, je l'attends ; il ne vient pas ; je crois que je suis en colère, mais je n'en suis pas bien sûr. À 3 heures, Mboéty vient encore me trouver de la part d'Alidy, me répétant que ses paroles d'hier n'étaient pas sérieuses et qu'il n'est pas venu dans la crainte d'être mal reçu, mais qu'il attend son rhum. Je ne le laisse pas achever : « Alidy s'est moqué de moi en présence d'Indiens, de Soahilis et d'Arabes, de Vezo et de Masikoro, en présence des chefs venus de l'intérieur ; je ne me contenterai pas d'excuses apportées en secret par un homme seul. Je veux un grand kabary, je veux qu'Alidy vienne chez moi où je convoquerai les Arabes, les Soahilis, les Indiens et beaucoup de Sakalava pour entendre le procès et sa rétractation. Va le lui dire. »

Mboéty se sauve en tremblant, car je suis réellement en colère. Je retourne dans mon bureau avec trois Indiens qui viennent me demander des remèdes et je cause avec eux, en riant, de sujets quelconques. Puis je me mets à leur tout raconter ; ma voix s'élève peu à peu, son timbre change, et tout à coup je m'aperçois que je suis furieux : « Ce ne sont pas des excuses ordinaires que je veux. Je veux qu'Alidy me donne un bœuf de dix ans, très gros et très gras, qu'on amène le bœuf chez moi et que tout le village sache qu'Alidy retire ses paroles. Il s'est moqué de moi publiquement, je veux qu'il me fasse des excuses publiques et qu'il me paye une amende. »

Mes paroles vibrent tellement que personne ne bouge. Je suis moi-même étonné de mon accent. Le mari de Fatoma, les chefs, les Indiens eux-mêmes, tout le monde m'approuve.

Le soir Fetsa vient encore de la part d'Alidy, à qui personne n'a osé rapporter mes paroles ; il est encore question de la dame-jeanne de rhum. « Comment, lui dis-je, j'ai attendu Alidy ce matin, je l'ai attendu dans l'après-midi et il n'est pas encore venu ! Il ne sait donc pas combien je suis en colère. »

Fetsa part en tremblant raconter les choses à Alidy, et moi je vais dormir. Le lendemain matin, à 7 heures, Alidy vient chez moi. Il était temps ; j'allais demander dix bœufs. Je fais appeler Bemaneziky et Abderraman. On cause et je regarde le plafond, les chefs parlent et je reste muet. Enfin Alidy m'interroge : « Pourquoi ne dis-tu rien ? » – Je le regarde en fronçant les sourcils et je réponds : « C'est que je suis encore en colère. – Que veux-tu ? » Alors, frappant la table du poing, je m'écrie : « Ce que je veux ? mais je l'ai dit hier, tout le monde l'a entendu, demande à tes chefs. » Et comme le chef qui a pris la parole adoucissait toutes mes expressions en leur donnant une forme oratoire, j'ai repris : « Ce n'est pas cela. Ce que j'ai dit hier, je le dis encore aujourd'hui, car je n'ai pas l'habitude de mentir. J'ai dit qu'Alidy s'était joué de moi publiquement et que je voulais des excuses publiques, que je ne ferais pas la paix si je ne recevais pas un bœuf énorme devant tout le monde. »

Alidy est vaincu. Bemaneziky prend la parole pour lui et fixe l'amende à *un esclave*. – « Les blancs n'ont pas d'esclaves, je veux un bœuf, puis me calmant tout à coup, n'importe, maintenant que j'ai dit ce que j'avais sur le cœur, la paix est faite. »

Une heure après Alidy me demandait sa dame-jeanne de rhum, et je la lui ai envoyée ; quant à moi, je crois que je pourrai attendre longtemps son bœuf.

Pendant tous ces kabary, j'avais chez moi vingt-cinq Masikoro qui mettaient ma maison au pillage, qui prenaient les palissades pour faire du feu, les rideaux en guise de ceintures, la toile bleue qui servait de tapis de table pour se vêtir. Je suis étonné qu'après leur départ j'aie encore trouvé quelque chose ; il est vrai qu'ils m'ont volé une marmite, une cafetière et une assiette, qu'ils ont mangé tout mon riz, toutes mes bananes ainsi

que le bœuf qu'ils m'avaient apporté ; mais en somme la maison était encore debout.

Ne pouvant partir immédiatement, j'ai chargé le Sava de faire porter chez Fatoma la moitié de mes bagages : trois dames-jeannes de rhum, deux caisses de genièvre, six barils de poudre et soixante-quatorze brasses de toile. Il a avec lui une quinzaine d'esclaves qui peuvent porter facilement ce surcroît de bagages ; je lui recommande de porter le tout chez Fatoma, ma sœur de sang, pour que j'en fasse la distribution à mon arrivée ; il y en a pour Voantiho, pour Morosy, pour Rétéhé et pour les autres. Cette combinaison me permettra de faire un plus long voyage.

Mais la visite du Sava de Fatoma m'a complètement ruiné, comme la fête donnée à Louis XIV ruina Fouquet, et j'attends le paquebot avec impatience.

EXCURSION DANS L'INTÉRIEUR DU MAILAKA

Enfin le dimanche 24 avril je pars pour l'intérieur du Mailaka, accompagné de Tsialofa, Masilea, Fetsa, Mboéty, Nada (fils d'Atrara), Safiry, Natsanga (cadet de Fetsa), Tsangana, Nasibo, Tsimokoné, Sambisaina, en tout douze personnes. Nous n'avons pas quitté Maintirano le matin, comme je le voulais, parce que la marée était haute ; il y avait trop d'eau pour passer la rivière à gué et je suis obligé de me mettre à la recherche d'une embarcation, mais lorsque j'eus trouvé et loué la petite goélette de M. Tabert, la rivière était à sec et il me fallut attendre jusqu'à 2 heures que la mer montât pour pouvoir remonter le bras de l'Andemba.

Alors plus de discussions, plus de discorde ; le plus difficile est fait, nous sommes en route et tout le monde cause et rit ; j'oublie le mal que j'ai eu à réunir mes hommes, à faire les bagages, à rassembler ma troupe au moment du départ.

Nous naviguons à travers une forêt de palétuviers, dans un gros bras de mer distinct de celui qui va à Andemba et qu'on nomme l'Andembabé. Il y a deux Andemba ; le plus au nord, que je connais depuis longtemps, a pour chef Ramaly, un Indien ; celui du sud est sous l'autorité d'Alidy. Ce même nom d'Andemba sert à désigner les bras de mer qui y conduisent.

Partis à 2 heures et demie nous arrivons à 3 heures et demie à l'Andemba sud où nous débarquons, et le voyage à pied commence. Nous sommes dans une vaste plaine bordée à l'ouest par les palétuviers, à l'Est par la forêt que dominent les *fony* et les *reniala* laissant le village d'Andembabé à l'est, nous allons vers le sud et traversons sans nous y arrêter le village d'Ankatoka ; nous arrivons vers 6 heures du soir au petit village d'Ambahibé.

La misère est grande à Ambahibé ! Non seulement l'on ne me fait pas les cadeaux que je suis habitué à recevoir comme un prince qui visite son domaine, mais encore je ne trouve à acheter ni une poule ni un grain de riz. Nous dînons tous avec un peu de cacao et nous nous couchons sans dormir, harcelés et piqués par les moustiques. Safiry qui a trouvé des *lohakoko* (fruits de *satra*) en grignote encore à minuit. Malgré tout, le lendemain, nous nous levons gaiement avant l'aurore et nous allons à la recherche d'un pays plus hospitalier.

Avant l'aurore aussi, tous les bœufs sont partis pour aller paître ; ils rentrent au village à 8 heures pour la sieste. Nous arrivons en même temps qu'eux au village de Betañataña, où nous nous grisons de lait et de fromage à l'ombre d'un grand tamarinier plusieurs fois séculaire. Ici les gens sont honnêtes ; pour dix brasses de toile, nous achetons une jolie vache grasse de deux ans et demi qui est immédiatement tuée et découpée. On en grille une partie, on en met à la broche, on en cuit dans la marmite, enfin on en fait de la kitoza ; mes Sakalava sont dans la joie. Nous réparons largement nos pertes de la veille, mais nous n'avons ni riz, ni maïs, ni farineux d'aucune sorte.

Au sud et à l'est du village, sont de grandes rizières que traverse l'Andranojirika, affluent du Mandravoly, qui se jette lui-même dans le Demoka. Le Demoka est un grand fleuve dont le delta a deux bras importants, qui aboutissent, l'un au sud de l'île de Maintirano, l'autre à Demoka-maty (litt. : Demoka mort) ; ce dernier était jadis le plus fort, puis il a diminué, ce qui lui a valu son nom, mais il est revenu aujourd'hui à nouveau le plus gros des deux. Ce fleuve vient du sud-est et nous ne le rencontrerons plus sur notre route. En le remontant pendant deux jours on arrive à une bifurcation, où deux rivières d'égale importance, le Doko-lahy et le Doko-vavy, confluent pour le former.

Dans toute cette région, il y a des plantations de riz, de maïs, de sorgho, de losy (voëmes), de bananes, que cultivent des milliers de Makoa, esclaves de Bibiasa ou d'Alidy. On peut marcher pendant deux jours sans trouver un pouce de terrain inculte et aussi sans rencontrer un homme libre ; il n'y aura bientôt plus de Sakalava dans ce pays, car il n'y en a actuellement que 2 p. 100 de la population totale. Impuissants et stériles, ils sont noyés dans l'afflux toujours croissant des Makoa qui sont prolifiques et qui travaillent ; tout autour de Maintirano, à l'est, au nord, au sud, il en est de même. Dans le village d'Ambahibé il y a dix Sakalava qui meurent de faim ; à Demoka il y a mille Makoa et des vivres pour deux mille. Les bienfaiteurs de l'humanité n'ont que faire de chercher à abolir ici l'esclavage qui disparaît de lui-même : les propriétaires d'esclaves meurent et les esclaves conquièrent le pays par leur travail. Jadis les Makoa apprenaient le sakalava ; aujourd'hui les Sakalava parlent makoa.

À 1 heure de l'après-midi, nous reprenons notre route vers l'est. Plus de culture, mais d'immenses prairies dont l'herbe a deux mètres de hauteur (*ahidambo*) ; la terre, qui est une argile rouge mélangée de grès, est fertile ; l'herbe est si haute et si touffue qu'on y marche sans voir ses compagnons, sans même voir le sentier que le pied seul devine. J'ai pris la tête de la colonne avec Mboéty, qui m'emboîte le pas, et, au bout d'une heure, nous sommes seuls, les autres ont perdu notre piste ;

nous nous asseyons dans l'herbe, appelant nos compagnons de cinq en cinq minutes ; enfin, on nous répond, ils s'étaient trompés de route.

À 3 heures nous touchons la rive sud du Kiranorano, une jolie rivière qui change plusieurs fois de nom sur sa route. Près d'Andemba, il se nomme Dodorony ; grossi du Behirijy, il devient l'Antevamena ; à son embouchure, près du village de Kiranorano, il reprend son nom primitif. Il faut beaucoup d'attention et beaucoup de questions pour ne pas se perdre dans ce dédale.

À l'est de Maintirano, dans un cercle de 20 à 30 kilomètres de rayon, la plaine est arrosée par des cours d'eau variables qui confluent les uns avec les autres et qui débordent au moment des grandes pluies. À cette première zone succèdent les collines que nous gravissons maintenant, toujours au milieu de grandes graminées dont les piquants traversent nos vêtements et piquent durement notre peau.

Nous nous élevons peu à peu d'une trentaine de mètres audessus du niveau de la mer et, après une longue journée de marche, nous arrivons au petit village de Tranovony, qui compte en tout neuf misérables huttes, mais où il y a plus de mille bœufs sans aucune marque aux oreilles, car ils appartiennent à Bibiasa, et les pieux du parc où sont les petits veaux sont taillés en pointe, ce qui est le signe d'un domaine royal.

Nous nous couchons encore sans dormir, car il y a beaucoup de moustiques. Le lendemain 26 avril, nous continuons à marcher vers l'est par monts et par vaux, montant de petites collines couvertes de minerai de fer pisolithique, descendant dans de fertiles vallées où coulent l'Andranomafana, l'Ambahibé aux grandes lianes, l'Ampoza, l'Antsiotsa, et nous arrivons au village de Betrano, nom menteur, puisqu'il signifie beaucoup de cases et qu'il n'y en a pas dix en tout. Quant aux habitants, j'en ai compté cinq, parmi lesquels il y a des Makoa qui y cultivent le sorgho ; la conquête de l'intérieur par les nègres commence. L'intérieur du Mailaka est un désert.

Tandis que nous nous reposons à l'ombre d'un auvent couvert, aussi grand que la case qu'il accompagne, arrivent huit émissaires de Fatoma ; ils venaient me chercher à Maintirano. L'un d'eux porte la fameuse canne à tête de jockey, signe convenu entre ma sœur de sang et moi ; cette canne dont est muni son porte-parole est comme un sceau royal au bas d'une lettre. On m'apprend que Fatoma désire un peu de gin et que son gendre est un peu *tiède*, c'est-à-dire, en malgache, quand on parle d'un prince, malade. Il y a beaucoup de mots qui changent de signification quand ils s'appliquent à un chef.

Pour dire	maison	*on ne dit plus*	traño	*mais*	kivohy
	porte		varavana		tamia
	regarder		manenty		mitsapo
	eau		rano		tsimahoto (l'inusable)
	noir		mainty		joby
	malade		mararé		mafana (tiède)
	sel		sira		fanondraka
	miel		tantely		mangetsaka

Quand on veut être poli et traiter son interlocuteur de gentilhomme, on l'appelle taureau, *Aombilahy*, et quand on veut dire de quelqu'un qu'il est un fils de famille et non un esclave, on dit : « c'est un jeune bœuf, *Anakomby* ».

Le bœuf joue ici le rôle que jouait le cheval à l'époque de la chevalerie ; dans les familles nobles Sakalava, on se traite de veau et de taureau, comme au moyen âge on se traitait d'écuyer, de chevalier, de maréchal, et je me trouve très flatté quand on dit de moi : « c'est un vrai taureau, *Aombilahy tokoa* ».

Ainsi donc le gendre de Fatoma est *tiède*, voilà qui est convenu, et, comme j'emporte toujours avec moi du sulfate de quinine, j'espère le réchauffer.

Le lendemain 27 avril, dès l'aurore, nous reprenons notre route vers l'est. Devant nous est la jolie vallée de Kiranorano

que nous traversons avec de l'eau jusqu'aux genoux. Aux vallées succèdent les collines toujours de plus en plus hautes et, quand nous sommes sur un sommet, nous découvrons encore d'autres vallées et d'autres collines et, plus loin, des montagnes qui se profilent à l'horizon. Nous traversons encore le Tsimahotomiolakolaka, l'eau sinueuse, et nous stationnons au sommet de la petite montagne de Mahalavaolo qui s'avance comme un cap dans cette mer de collines semblables à des vagues immenses. Les vallées sont boisées, les collines verdoyantes, les sommets rocheux. À travers le grès et l'argile rouge sont disséminées par milliers des géodes de quartz, des grains de fer colithique et pisolithique et l'on voit pointer par places des masses de porphyre et de mélaphyre. À l'horizon c'est la montagne de Mavohazo qui s'étend du nord au sud ; plus près c'est Masiakampy où loge Fatoma ; à nos pieds coule le Betsimainty, affluent du Kiranorano, qui vient du sud-est, mais que nous ne rencontrerons plus sur notre route.

Nous sommes à la limite d'une première zone de plateaux qui a une trentaine de kilomètres de large, mais dont j'ignore l'étendue du nord au sud. À mesure que nous nous élevons, la route est de plus en plus agréable pour un touriste malgré les précipices qui ont été creusés par les grandes pluies et qui bordent le sentier. Les vallées étroites sont de gras pâturages, les vallées larges sont des rizières incultes d'une grande fertilité. Les rivières ont un cours rapide, ce sont presque des torrents ; mais l'eau en est claire, fraîche et savoureuse avec un petit goût ferrugineux.

C'est à peine si nous rencontrons quatre indigènes par jour portant à la côte des billes d'ébène coupées dans les montagnes de l'est ; il faut trois jours pour aller de la forêt à Andemba, trois grandes journées de marche, car il y a environ 150 kilomètres ; à deux, ils portent une bille de 40 kilogrammes et, à Andemba, ils reçoivent huit ou dix brasses de toile pour leur marchandise et leur peine. S'ils sont raisonnables, ils retourneront rapidement à la montagne ; sinon, ils échangeront leur toile pour du rhum et rentreront au logis les mains vides. Rien ne facilite le com-

merce entre les montagnes et la côte ; à partir d'Andemba, il n'y a pas de cours d'eau navigable, même pour une moulangue ; les chemins sont étroits et dangereux et il n'y a pas de bêtes de somme pour porter les colis.

Les bœufs étaient, il y a une dizaine d'années, la richesse du Mailaka et cette richesse semblait inépuisable. On les tuait par vingtaines à Maintirano pour en saler la peau dont le prix seul payait la bête entière ; la ville était alors un charnier, qu'assainissaient heureusement les corbeaux et les milans. Aujourd'hui les bœufs deviennent rares ; une bête qui valait 20 francs en vaut aujourd'hui 40 ; un beau bœuf de dix ans, gros et gras, vaut de 45 à 50 francs. Fatoma qui jadis avait 3,000 bœufs à elle, n'en possède peut-être plus 600 et cependant le sol pourrait en nourrir cent fois plus. La diminution du nombre des bœufs tient à deux causes. La première est due à la diminution constante de la population sakalava et à l'accroissement de la population makoa ; le Sakalava, pasteur et nomade, est peu à peu remplacé par le Makoa agriculteur et sédentaire. La seconde vient de la guerre civile ; tous les jours un chef vole une vingtaine de bœufs au chef d'un village voisin ou un prince razzie les bœufs appartenant à un autre prince. Tokavy, le chef de Manomba, a perdu 600 bœufs il y a un mois ; il fera la guerre pour en conquérir d'autres, et alors on ne fait plus de cultures, on déserte les villages, on dévore les troupeaux.

Telle est l'histoire du pays que nous traversons. Il n'y a plus de roi qui gouverne souverainement le Mailaka. Les petits princes querelleurs qui règnent aujourd'hui méconnaissent l'autorité de Fatoma et n'attendent pas sa mort pour se disputer le lambeau de territoire qu'ils désirent. Si le pays était pendant quelques années tranquille, les bœufs pourraient y vivre en foule et ramèneraient l'abondance, car c'est la marchandise la plus commode à mettre en valeur dans ce pays de montagnes ; deux hommes suffisent à conduire à la côte un troupeau de 100 têtes. Plus tard, si l'on dresse les bœufs à porter des fardeaux, si l'on acclimate les mulets ou les ânes, on pourra alors exploiter avec fruit les forêts où abondent le palissandre et l'ébène. Du

reste, riz, maïs, sorgho, canne à sucre, manioc, patate, arachide, tabac, tout ce qu'on cultive dans ce pays végète admirablement.

Vers 10 heures nous arrivons à un petit village où sont parqués les bœufs de la reine et qui emprunte son nom au ruisseau de Betsimainty que nous venons de traverser à quelques kilomètres de sa source. Le baromètre a baissé de 10 millimètres depuis notre départ, ce qui fait une altitude d'une centaine de mètres : c'est peu de chose et cependant à ne considérer que les accidents de terrain, on se croirait au moins à 500 au 600 mètres au-dessus du niveau de la mer.

À Betsimainty, nous tuons un bœuf, cadeau du chef que les envoyés de la reine avaient prévenu de notre passage. Le lendemain, nous partons au lever du soleil, toujours vers l'est ; le sol est de plus en plus accidenté, les sommets sont plus hauts et les ravins plus profonds. À 7 heures un quart, nous sommes de nouveau sur un cap ; le baromètre a baissé encore de 10 millimètres et les montagnes et les collines déferlent devant nous.

Au nord-est, nous apercevons le Namela et ses affluents et, au sud-ouest, le Kiranorano et ses tributaires. Nous changeons de vallée ; tous les cours d'eau que nous allons rencontrer, l'Androtsa, l'Amboamena, le Belalitsa, sont des affluents du Namela.

Jadis le Namela se jetait dans la mer au village de ce même nom, mais le cours du fleuve s'est modifié à son embouchure, et aujourd'hui il conflue avec l'Ambahibé, remplit l'étang d'Ambalarano d'où il sort sous le nom de Behirijy, se jette dans le Dodorony, qui n'est autre que le Kiranorano, forme l'Ampongia, l'Antevamena, et arrive à la mer à Kiranorano. On peut sans danger simplifier cette nomenclature. L'Antevamena qui se jette dans la mer à Kiranorano (village) est formé de la réunion de deux rivières, le Kiranorano et le Namela ; les noms d'Ampongia, d'Andemba, de Dodorony, de Behirijy ne sont que des noms locaux qui déroutent les géographes.

C’est sur une petite éminence, entre le Namela et deux de ses affluents, que nous déjeunons le 28 avril ; nous ne sommes plus qu’à deux heures de marche du village de Fatoma. Il y a là quelques centaines de bœufs et nous avons en abondance, pour quelques perles et quelques aiguilles, de grands bols de lait et de fromage.

Le soir, nous traversons l’Androtsa, l’Amboamena, le Namela, le Belalitsa, le Manahavolo, et nous stationnons au sommet du plateau de Masiakampy, près du village.

Ce plateau a une constitution géologique toute différente des autres ; au lieu de rochers de quartzite ou de mélaphyre, au lieu de grès rouge et d’argile, on ne trouve sur le sol que du sable blanc à gros grains immédiatement superposé aux formations ferrugineuses qu’on observe quelques mètres plus bas. Cette zone de sable blanc aurait, s’il faut en croire les habitants, plusieurs centaines de kilomètres du nord au sud, du Ménabé au Manambao, et à peu près quatre kilomètres de large.

Deux émissaires vont annoncer notre arrivée et reviennent nous dire que nous sommes les bienvenus. Pauvre village que celui de Fatoma, la reine du Mailaka ! Une trentaine de cases dispersées au milieu d’arbres. Quant aux habitants, je les cherche : voici cependant le Masondrano, le Joharibé, qui était à Maintirano quand nous avons fait le fatidra ; il nous introduit auprès de Fatoma. Une fois les formules d’usage prononcées, la reine m’a reçu sans façon, comme une bonne personne ; elle fait porter dans ma case du manioc, du maïs, des citrouilles, et m’annonce un bœuf pour le lendemain. Pendant ce temps, une vingtaine de personnes se sont réunies ; c’est à peu près toute la population du village. Quand Fatoma est venue à Maintirano, elle avait emmené tout son monde, car je reconnais presque toutes les figures.

Tout le gin que son Sava avait apporté a été bu ; des trois dames-jeannes de rhum, il ne reste que quelques bouteilles, mais la poudre et la toile sont encore là.

Je crois que les cadeaux que j'ai faits sont suffisants pour m'ouvrir la route de l'intérieur et que je pourrai aller jusqu'à Ankavandra. Il me semble que c'est ici que mon excursion commence et que je vais pouvoir enfin explorer tranquillement la montagne et les plateaux jusqu'au Bongolava. Quelle erreur ! J'ai eu beau tout faire pour combattre la méfiance des indigènes ; je suis venu ici sans escorte avec une dizaine de Sakalava que tout le monde connaît ; je raconte que j'ai l'intention d'acheter des bœufs pour les envoyer à la côte et de faire venir de la toile et de la poudre pour en acheter d'autres, espérant par ce subterfuge pouvoir visiter le pays à une quarantaine de kilomètres à la ronde et l'explorer sérieusement. Ruse inutile ! car je n'ai que faire d'aller chercher des bœufs, les bœufs viennent en masse au village et je n'ai qu'à choisir. Pour me mettre bien avec le chef, je lui en achète deux très cher, 20 brasses de toile et un baril de poudre par bête, sans compter des balles, des pierres à feu, du plomb, etc. Je parle d'aller acheter d'autres bœufs dans d'autres villages : c'est impossible, car je suis prisonnier de Fatoma. Je dépense encore un baril de poudre et six lambas pour les Masondrano ; Voantiho, un neveu de Fatoma, vient le lendemain de mon arrivée, je lui donne douze lambas et deux barils de poudre en lui demandant de m'inviter à venir chez lui ; il prend les cadeaux et me refuse la route.

De l'autre côté de la montagne qui nous fait face est une grande forêt où habitent des Behosy, soumis à Fatoma. Je demande à faire une promenade de un ou deux jours dans la forêt ; on me le refuse encore. J'herborise autour du village, et tout le monde me regarde avec méfiance. Telle est ma situation à Masiakampy. Cependant quand je puis échapper à la surveillance de mes gardiens, je me sauve par des sentiers peu fréquentés et je vais chercher des cailloux ou des plantes dans le bois et au bord de la rivière. J'ai trouvé dans le fond d'un ravin un *kisompa* qui vaut le voyage (comme disent les botanistes), je n'avais jamais vu de kisompa, c'est un arbre rare ; les chefs et quelques masy en possèdent seuls des racines desséchées qu'ils gardent précieusement et se transmettent de père en fils. En

coupant un rameau fleuri de ce petit arbre, aux feuilles argentées, j'ai vu sortir un suc laiteux, blanc, comme celui du lombiro, et j'ai eu le frisson sacré qui avertit les chercheurs quand ils font une découverte. En retournant au village, je cueille encore d'autres plantes aux brillantes couleurs et je marche négligemment comme si de rien n'était.

En passant devant la case de Fatoma, je vois trois masy qui font le sikily et se consultent. Fatoma est là avec son mari. Je vais m'asseoir à côté d'elle et je pose à ses pieds mon bouquet.

« Qu'est cela ? me dit-elle.

– Je ne sais, ce sont des plantes de la montagne.

– Emporte-les. »

Elle a reconnu le kisompa. Rentré chez moi, je jette les plantes sur mon kibany et un Sakalava s'écrie : « Il les a toutes, jusqu'au kisompa. » Je lui tends une fleur quelconque : « Est-ce celle-là ? – Non, c'est celle-ci. » Mon petit frisson ne m'avait pas trompé. Il n'en faut pas plus pour me consoler de beaucoup de déboires.

Ce qui sert de poison d'épreuve ce ne sont ni les feuilles, ni les fleurs, mais les racines. Le lendemain je prends ma pioche et je retourne au ravin ; je déterre l'arbuste ; ses racines sont renflées comme celles du manioc, brunes à l'extérieur, blanches au dedans et gorgées de latex. Je prends tout indistinctement et j'en fais un paquet. Quand un prince cueille du kisompa, il fouille à l'est du tronc en disant : « Je cueille le kisompa et ce n'est pas sans but ; je le cueille pour rendre la justice, pour servir d'épreuve. Si quelqu'un est accusé de sorcellerie, qu'il meure après avoir bu ; s'il n'a commis qu'une calomnie, qu'il ait la vie sauve. » On ne fait pas une infusion de kisompa ; lorsque les racines sont sèches on les réduit en poudre en les usant sur une pierre dure, se tournant vers l'est pendant qu'on les râpe et prononçant des paroles sacramentelles.

Pendant la nuit du 3 au 4 mai, j'ai bien mal dormi. L'enfant du masy, né la veille de notre arrivée, est malade ; il a une conjonctivite et pleure continuellement. À une heure du matin, après avoir fait plusieurs fois le sikily et réuni tous les parents, on vient me chercher pour me demander un remède. Un remède ! quel remède ? J'ai déjà donné de l'eau phéniquée pour laver les yeux malades.

Cet enfant pleure, crie, a des hoquets ; je lui donne un peu de morphine et ses cris cessent ; tout le monde est consterné, car on le croit mort ; alors, je le fais pleurer de nouveau en lui lavant les yeux, puis je m'en vais dormir à peu près tranquille. Au bout d'une heure, on me réveille de nouveau ; ils ont encore fait le sikily. Comme l'enfant a un peu de fièvre, je fais un mélange de quinine, de rhubarbe et de miel, qu'il avale goutte à goutte. Je retourne ensuite dormir, mais eux ne dorment pas. Dans la case, où l'on a allumé un grand feu, ils sont une douzaine à suivre la respiration de cet être chétif, qui n'a pas encore forme humaine, et gémissent à tous ses hoquets. Fatoma, la bonne reine, est venue s'asseoir au milieu d'eux. Au bout d'un quart d'heure, on fait encore le sikily et on vient me demander mon aoly ; je pétris consciencieusement du miel, de la rhubarbe et quelques centigrammes de quinine, et l'enfant en boit encore.

Au chant du coq, on me réveille pour me dire que la purgation opère. Maintenant Fetsa fait le sikily pour connaître l'avenir de cette maladie ; il le recommence quatre fois et les masy se consultent et ne peuvent rien y comprendre.

À 9 heures je vais me baigner dans le joli torrent de Belalitsa. Je sors du village vers l'est ; au bout de deux cents pas le sable blanc cesse brusquement, ainsi que la forêt, j'ai devant moi un horizon de montagnes à pentes raides et à mes pieds un sol de grès et d'argile rouge où l'herbe pousse raide et drue entre les mille petits ravins qu'a creusés l'eau des grandes pluies.

Au bas de la colline coule le Belalitsa, caché par les arbres ; de grandes masses de verdure qui semblent escalader la montagne bordent de petits torrents. Au fond de la vallée on ne voit

que des arbres recouverts d'un épais feuillage, feuillage fourni par les grandes lianes qui enveloppent des pieds à la tête le géant qui les porte et retombent autour de lui comme un voile. En descendant en zigzag la pente rapide, on arrive bientôt au bord du torrent ; qui, vers le nord, coule en cascades au milieu d'arbres touffus, sur des blocs de granit et de porphyre et qui, vers le sud, glisse doucement sur un lit d'argile rouge, à l'ombre de grandes lianes qui passent d'une rive à l'autre.

Safiry vient interrompre mon herborisation et me ramène au village pour le déjeuner ; comme nous approchons, il me dit : « L'enfant est mort », car il vient d'entendre de loin les lamentations mortuaires. Mauvaise affaire ! j'ai soigné cet enfant et on dira que c'est moi qui l'ai tué, aussi je m'empresse d'aller serrer la main du père et de lui faire mes condoléances.

C'est aujourd'hui le jour des événements. Je n'ai jamais vu faire le sikily autant de fois que dans ce pauvre pays de Masiakampy où je suis prisonnier. Le gendre de Fatoma est malade, je lui ai aussi donné de la quinine et je l'ai purgé à l'huile de ricin ; il se croit la victime d'un sorcier et on ne parle que de cela, il est même question d'abandonner le village et d'aller en construire un autre ailleurs. Hier, les trois masy qui faisaient le sikily devant Fatoma étaient d'un avis contraire et croyaient avoir conjuré le mauvais sort ; aujourd'hui les craintes renaissent.

Le soir, à 7 heures, tandis que nous causons tout bas des événements de la journée en dînant, un coup de fusil retentit au sud du village. Personne ne bouge. Fetsa dit : « Il est mort. – Qui ? – Le sorcier qui a ensorcelé le gendre de Fatoma. Depuis plusieurs jours on le guettait tous les soirs. » Un second coup de fusil retentit, mes hommes se lèvent en disant : « On se bat », et ils veulent prendre leurs armes et sortir. « Vous êtes fous, leur dis-je, laissez là vos armes et ne bougez pas. Si l'on vient vous attaquer ici, vous avez vos fusils et vos sagayes. Que des gens se tuent là-bas, laissez-les faire, leurs querelles ne sont pas les nôtres. C'est, en réalité, une exécution, car les deux coups de fusils partent du même point ; c'est un homme qu'on tue et non

des hommes qui se battent. » Des hurlements se font alors entendre et tout le monde est d'accord pour dire : « Il est mort, on l'annonce à la reine. »

Alors nous sortons tous pour aller aux nouvelles. Fatoma est assise devant sa case avec ses vingt suivantes derrière elle. On entend un chant : ce sont les hommes qui reviennent de l'exécution :

Orana ! Orana ! Orana !
Orana ! Orana ! Orana !
Omana ! Omana ! Omana !
Omana ! Omana ! Omana!

Tels sont les mots qu'ils chantent en marchant au pas, et, à mesure qu'ils approchent, ce chant prend des proportions terribles :

Il pleut ! Il pleut ! Il pleut !
Il pleut ! Il pleut ! Il pleut !
On mange ! On mange ! On mange !
On mange ! On mange ! On mange !

Il pleut ! Quoi ? Du sang ! On mange ! Quoi ? De la chair humaine ! – Je ne sais. Ils arrivent vers nous en groupe compact ; ils sont une trentaine, presque tous portant un fusil et deux sagayes. Ils s'arrêtent devant la reine, et poussent un long hurlement en élevant leurs armes en l'air, puis ils s'agenouillent et crient en s'inclinant :

« Matseroka ! Nanjako ! (Salut à notre mère !)

– Comment puis-je vous remercier ? leur dit-elle.

– Matseroka ! Nanjako !

– Vous avez fait bonne justice.

– Matseroka ! Nanjako !

– Je ne suis qu'une pauvre vieille femme sans force, mais vous veillez sur moi. Merci !

– Matseroka ! Nanjako !

– Et comment cela s'est-il passé ?

– Il a reçu un coup de fusil dans sa case et deux coups de lance. Blessé, il a pris ses sagayes et son fusil et est sorti en fuyant ; il a alors reçu un second coup de fusil et quatre autres coups de sagaye.

– C'est bien, dit-elle, merci encore !

– Matseroka ! Nanjako ! »

Et tous se retirent.

Fatoma a cru que cette façon d'exécuter un sorcier avait produit quelque impression sur moi. « N'est-il pas juste, me dit-elle, qu'on tue celui qui a voulu empoisonner mon gendre ? – C'est juste et je souhaite que tous tes ennemis meurent de même. » Fatoma est plus émue que moi, et sa voix vibre. Elle part seule vers le sud du village, suivie de trois de ses femmes. Elle va voir les deux femmes du mort, parce qu'elle est bonne et qu'elle est reine.

5 mai. – Les deux femmes du sorcier ont couché dans la case de Fatoma et n'ont pas pleuré leur mari mort qui est considéré comme un chien enragé. Son corps qu'on brûlera est étendu dans un sentier du petit bois ; il a reçu six coups de sagaye au flanc droit, mais les balles ne l'ont pas atteint. Un homme monte la garde près du cadavre. Voici son crime : En l'absence de Fatoma, il avait enterré vivants, au sud du village, un veau brun, un chien brun, un coq rouge pour faire des sortilèges. De plus c'était un voleur. Il a été condamné sans procès, sans même savoir qu'on l'accusait.

Ayant recueilli à peu près toutes les plantes en fleurs, ainsi que des échantillons de toutes les roches, je n'ai plus rien à faire à Masiakampy. Je n'ai malheureusement pas pu aller voir les Behosy dans la forêt ; tout ce que j'ai pu savoir d'eux, c'est qu'ils habitaient le pays avant les Sakalava. Ils parlent le sakalava, mais ils ont beaucoup de mots spéciaux qui leur sont propres ; quoique sachant construire des maisons, ils préfèrent habiter des grottes. Ce sont des hommes doux ; jadis sans fusils et sans sagayes, ils possèdent des armes aujourd'hui dans le Mailaka, mais à l'est du Ménabé ils n'en possèdent pas encore. Ils sont habiles à chercher le miel, ils grimpent aux arbres en les entaillant et prennent les maques au lazo avec une dextérité étonnante. Ils n'élèvent ni bœufs, ni chèvres : ce sont les maques qui leur en tiennent lieu ; ils les châtrent puis les remettent en liberté.

Une maque hongre de trois ou quatre ans, grosse et grasse, est, paraît-il, un mets délicieux. Chacune de ces maques a son propriétaire dont elle porte la marque à l'oreille, un ou plusieurs morceaux de ficelle passés dans des trous dont le nombre et la position varient pour chaque personne. Ces Behosy, ne seraient-ils pas les vrais aborigènes de Madagascar ? Ne sont-ils pas antérieurs de beaucoup à l'introduction de nos animaux domestiques, bœufs, chèvres, poules, etc.

Le 7 mai nous faisons nos bagages et, le 8, nous tournons le dos aux montagnes avec regret. Je m'estime encore heureux d'avoir pu obtenir de suivre une autre route qu'à l'aller, ce qui me permet de tracer le cours du Namela, que nous traversons huit fois en deux jours. Le mari de Fatoma se rend aussi à Maintirano, mais par un chemin différent ; il va chercher du rhum et acheter des fusils, mais je boude et il n'aura rien de moi, j'ai trop donné pour le peu de chemin que j'ai parcouru.

Au dire de tous les Sakalava et de tous les habitants de Maintirano, il est étonnant que j'aie pu faire ce voyage. S'ils avaient peur que je me rende compte de leur faiblesse, ils avaient bien raison.

Toera, le roi du Ménabé, venant ici avec 200 hommes et quelques bœufs, n'aurait qu'à s'installer pour prendre possession du pays ; il ne trouverait personne sur sa route pour le combattre. Dans un pays où 100,000 hommes vivraient à l'aise, il n'y en a pas 1,000.

Le premier jour, nous ne faisons qu'une douzaine de kilomètres et nous nous arrêtons au bord du Namela dans un petit village situé sur la rive est. La rivière, qui est profondément encaissée entre deux collines de grès rouge, coule du sud au nord en cascades rapides sur des rochers de mélaphyre traversés par des filons de calcite.

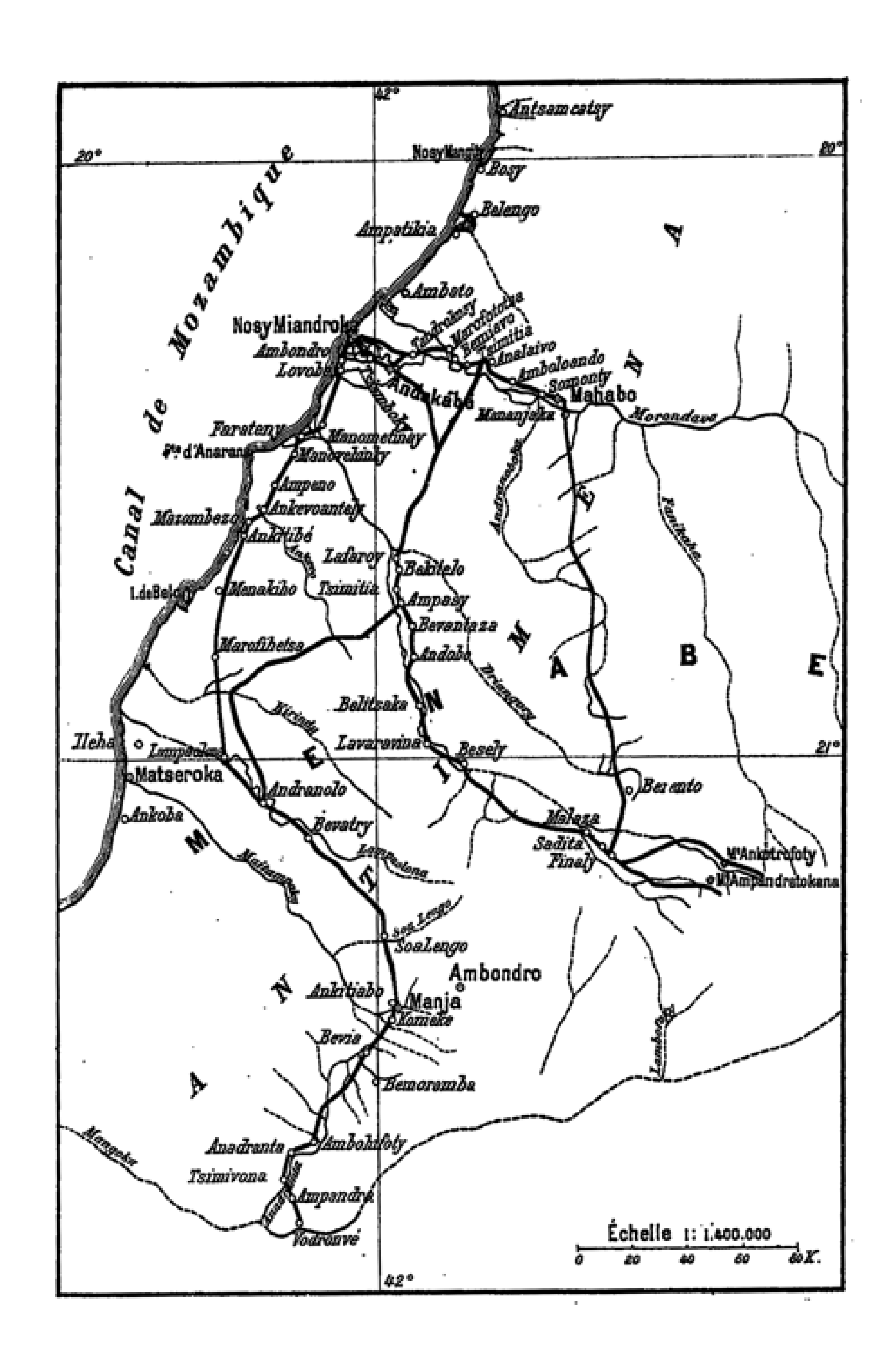
Le lendemain, nous allons en deux traites jusqu'au village de Tsilomora. Sur la route j'achète pour 6 lambas un petit bœuf qui doit nous servir au besoin. Depuis deux jours je me sens faible et je mange peu ; à Tsilomora, je suis tout à fait malade. C'est un accès de fièvre. Pendant quarante-huit heures, je ne puis rien prendre sans vomir, mais, dans la nuit du 11 au 12, je me lève pour voir une éclipse totale de lune et je m'aperçois que je suis guéri. Le soir même j'arrivais à Maintirano, au soleil couchant, après une journée d'une quarantaine de kilomètres.

Dois-je retourner à Morondava et chercher une autre route pour aller à Ankavandra ? J'hésite. Le 18 mai, Tokavy, chef du Manomba, vient à Maintirano avec le prince Morosy et m'annonce que je puis sans crainte venir chez lui, remonter à mon gré le cours du Manomba, passer si je veux de l'autre côté de la montagne, aller même jusqu'à Ankavandra sans avoir rien à craindre. Combien cela va-t-il me coûter de brasses de toile, de barils de poudre, de gin ou de rhum ?

*

* *

Ici se termine le journal de route de M. Henry Douliot, docteur ès-sciences naturelles. Il s'était décidé à entreprendre encore une excursion à l'est de Maintirano. À son retour, vers la fin du mois de juin, sans avoir le temps de rédiger ses nouvelles notes ni d'écrire à sa famille, il fut pris d'accès pernicieux et dut s'aliter. Trop confiant dans son énergie morale et dans son excellente santé, il avait commis une grande imprudence en passant toute la saison pluvieuse au milieu des marais et des palétuviers de cette partie de Madagascar qui est tout particulièrement malsaine à cette époque. Recueilli à bord du *Sagittaire*, aviso de l'État, il fut transporté à l'hôpital de Nosy Bé où, le 2 juillet 1892, il est mort d'une fièvre bilieuse hématurique. M. Douliot a montré, pendant le peu de temps qu'il a passé à Madagascar, un grand zèle pour l'exploration de la région occidentale et il a complété les notions très imparfaites que nous possédions jusqu'alors sur la plupart des cours d'eau du Ménabé hova et du Mailaka. Il est très malheureux que la mort ait interrompu le cours de ses voyages qui eussent été certainement très fructueux, s'il avait pu mettre à exécution ses projets.


Canal de Mozambique
Antsamcatsy
Bosy
Belengo
Ampatikia
Ambato
Nosy Miandroka
Ambondro
Lovobé
Andakabé
Mahabo
Morondava
Manometinay
Ampano
Ankevoantsiy
Mazambezo
Ankitibé
Lafaroy
Bakitelo
Manakiho
Tsimitia
Ampasy
Bevantaza
Andobo
Marofihetsa
Belitsaka
Lavarevina
Besely
Ileha
Matseroka
Andranolo
Ankoba
Bevatry
Beranto
Malaza
Sadita
Finaly
Mt Ankotrofoty
Mt Ampandratokana
Soa Lengo
Ambondro
Ankiliabo
Manja
Komeke
Bevia
Bemoromba
Anadranta
Ambohifoty
Tsimivona
Ampandra
Vodronvé
Mangoka
M E N A B E
Échelle 1: 1.400.000
0 20 40 60 80 K.
20°
21°
42°

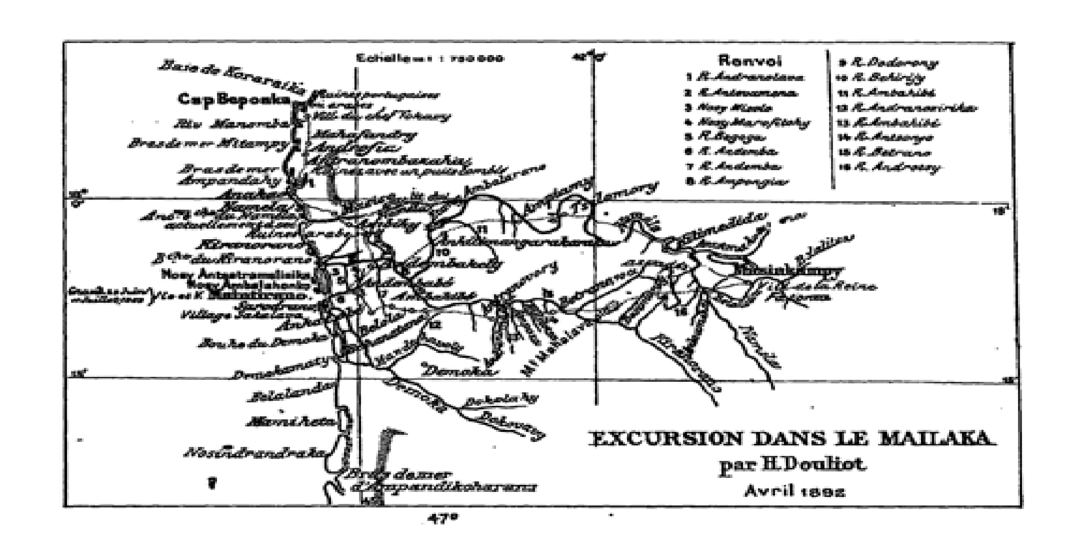

Renvoi
EXCURSION DANS LE MAILAKA
par H. Douliot
Avril 1892

Table des matières

Note sur l'édition

Le texte a été établi à partir de la reproduction par Gallica du volume original.

La mise en page doit tout au travail du groupe ***Ebooks libres et gratuits*** (**http://www.ebooksgratuits.com/**) qui est un modèle du genre et sur le site duquel tous les volumes de la *Bibliothèque malgache* sont disponibles. Je me suis contenté de modifier la « couverture » pour lui donner les caractéristiques d'une collection dont cet ouvrage constitue le vingt-huitième volume. Sa vocation est de rendre disponibles des textes appartenant à la culture et à l'histoire malgaches.

Toute suggestion est la bienvenue, à l'adresse maury@wanadoo.mg.

Pierre Maury, juin 2007

Catalogue

1. Charles Renel. *La race inconnue* (1910)
2. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 1, mars 1895
3. Adolphe Badin. *Une famille parisienne à Madagascar avant et pendant l'Expédition* (1897)
4. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 2, avril-mai 1895
5. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 3, juin 1895
6. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 4, juillet 1895
7. Gabriel de La Landelle. *Le dernier des flibustiers* (1884)
8. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 5, août 1895
9. Prosper Cultru. *Un Empereur de Madagascar au XVIIIe siècle : Benyowsky* (1906)
10. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 6, septembre 1895
11. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 7, octobre 1895
12. François Saint-Amand. *Madagascar* (1857)
13. Désiré Charnay. *Madagascar à vol d'oiseau* (1864)
14. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 8, novembre 1895
15. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 1re année, n° 9, décembre 1895
16. Charles Renel. *La coutume des ancêtres* (1915 ?)
17. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 2e année, n° 1, janvier 1896

18. DÉSIRÉ CHARNAY. *Madagascar à vol d'oiseau.* Édition illustrée (1864)

19. IDA PFEIFFER. *Voyage à Madagascar* (1881)

20. ANDRÉ COPPALLE. *Voyage à la capitale du roi Radama* (1910)

21. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 2e année, n° 2, février 1896

22. MARIUS CAZENEUVE. *À la cour de Madagascar. Magie et diplomatie* (1896)

23. GALLIENI. *Lettres de Madagascar* (1928)

24. ÉVARISTE DE PARNY. *Chansons madécasses* (1787)

25. *Bulletin du Comité de Madagascar*, 2e année, n° 3, mars 1896

26. LOUIS CATAT. *Voyage à Madagascar* (1893-1894)

25. C. R. LAPANNE. *Six semaines à Madagascar* (fin 19e)

À paraître

M. Ackerman. Histoire des révolutions de Madagascar, depuis 1642 jusqu'à nos jours. Librairie Gide, 1833

Lieutenant Ardant du Picq. Une peuplade malgache. Les Tanala de l'Ikongo. Le Tour du Monde, 1905

Carpeau du Saussay. Voyage de Madagascar. Nyon, 1722

E. Colin et P. Suau, S.J. Madagascar et la mission catholique. Sanard et Derangeaon, 1895

Comité de Madagascar. Bulletin du Comité de Madagascar. 1896, 2e année : numéros 4 à 8 (avril à août), sauf le n° 6 (juin) manquant

1897, 3e année : numéros 1 à 6 (juillet à décembre), après une interruption de la publication
1898, 4e année : 12 numéros
1899, 5e année : 6 numéros (janvier à juin), avant la transformation en Revue de Madagascar

Comité de Madagascar. Revue de Madagascar. Bulletin du Comité de Madagascar. 1899 à 1911 (quelques numéros manquants)

Léo Dex et M. Dibos. Voyage et aventure d'un aérostat à travers Madagascar insurgée. Mame, 1901

Adrien Domergue. Simples notes de voyage. Gabon. Madagascar. Guyane. Dupont, 1893

Lieutenant Victor Duruy. Mission dans le nord-Ouest de Madagascar (1897). Le Tour du Monde, 1899

Gabriel Ferrand. Les musulmans à Madagascar et aux îles Comores. 3 volumes, Leroux, 1891, 1893 et 1901

Etienne de Flacourt. Histoire de la grande isle Madagascar. Clouzier, 1661

Georges Foucart. Le commerce et la colonisation à Madagascar. Challamel, 1894

Gallieni (et capitaine X.). Cinq mois autour de Madagascar. Le Tour du Monde, 1899 (en volume : Hachette, 1901)

Gallieni. Neuf ans à Madagascar. Le Tour du Monde, 1906 (en volume : Hachette, 1908)

Henri Gindre. En Afrique australe et à Madagascar. Challamel, 1897

M. Guillain. Documents sur l'histoire, la géographie et le commerce de la partie occidentale de Madagascar. Imprimerie royale, 1845

Docteur Édouard Hocquard. L'expédition de Madagascar. Journal de campagne. Le Tour du Monde, 1897

Louis Lacaille. Connaissance de Madagascar. Dentu, 1862

Honoré Lacaze. Souvenirs de Madagascar. Berger-Levrault, 1881

Désiré Laverdant. Colonisation de Madagascar. Société maritime, 1844

B.-F. Leguével de Lacombe. Voyage à Madagascar et aux îles Comores (1823-1830). 2 volumes, Desessart, 1840

Lyautey. Lettres du Tonkin et de Madagascar (1894-1899). Armand Colin, 1921 (je ne reprendrai, de cet ouvrage, que les Lettres de Madagascar)

Macé Descartes. Histoire et géographie de Madagascar. Depuis la découverte de l'île, en 1506, jusqu'au récit des derniers événements de Tamatave. Bertrand, 1846

Louis Pauliat. Madagascar. Calmann-Lévy, 1884

Jean-Baptiste Piolet. De la colonisation à Madagascar. Challamel, 1896

Jean-Baptiste Piolet. Douze leçons à la Sorbonne sur Madagascar. Challamel, 1898

Jean-Baptiste Piolet. Madagascar et les Hova. Delagrave, 1895

Jean-Baptiste Piolet. Madagascar, sa description, ses habitants. Challamel, 1895

Jean Joseph Rabearivelo. Presque-Songes, suivi de Traduit de la nuit. Imprimerie de l'Imerina, 1934 ; Mirage, 1935 (à paraître en 2008)

Charles Renel. Contes de Madagascar. Troisième partie : contes populaires. Leroux, 1930

Octave Sachot. Voyages du docteur William Ellis à Madagascar. Sarlit, 1860

Urbain Souchu de Rochefort. Relation du premier voyage de la Compagnie des Indes orientales en l'isle de Madagascar ou Dauphine. Pierre-Aubouin, 1648

Capitaine Tam. À Madagascar. Carnet de campagne d'un officier. Gaillard, fin 19e siècle

Etc.

Note : le catalogue est mis à jour au fur et à mesure des parutions sur le site *Actualités culturelle malgache*, à l'adresse http://cultmada.blogspot.com/ et un groupe Yahoo permet de recevoir toutes les informations, à l'adresse http://fr.groups.yahoo.com/group/bibliotheque_malgache/.